

**УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ КОМПАНИИ  
(МАРГАРИНЫ, СПРЕДЫ, МАЙОНЕЗЫ, СОУСЫ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, СОУСЫ  
МАОНЕЗНЫЕ, СОУСЫ ДЛЯ МЯСА, МАРИНАДЫ, СОУСЫ ТОМАТНЫЕ, УКСУСЫ, ГОРЧИЦА,  
ТОМАТНЫЕ ПАСТЫ, КЕТЧУПЫКРЕМЫ РАСТИТЕЛЬНО-ТВОРОЖНЫЕ, РАСТИТЕЛЬНЫЕ  
МАСЛА, ЧАЙ, СУХИЕ СМЕСИ, ПРИПРАВЫ И ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ КНОРР)**

**1.1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1.1 Транспортировка и хранение продуктов питания не должны ухудшать их качество и создавать риски для их безопасности в соответствии с требованиями СанПиН № 2.3.2.1324-03 раздел 3.4 (Требования к транспортировке пищевых продуктов) и СанПин 2.3.6.1066-01 “Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов”.

1.1.2. Контейнеры / кузова транспортных средств должны быть полностью в исправном состоянии, а внутреннее пространство чистым, сухим и водонепроницаемым. Вода, используемая для мойки грузовых отделений транспортных средств, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным действующим законодательством Российской Федерации.

1.1.3. Водитель транспортного средства и/или иное лицо, сопровождающее пищевые продукты в процессе транспортировки и непосредственно с ними контактирующее, должны иметь личную медицинскую книжку, выданную российской уполномоченной организацией

1.1.4 Во время транспортировки не допускается присутствие в контейнере/кузове посторонних запахов и ароматов от таких продуктов как табак, кофе, citrusовые, рыба, моющие средства, горюче-смазочные или лакокрасочные материалы. Помещения склада и транспорт должны отвечать таким же условиям.

1.1.5 Хладоагент, используемый в системе охлаждения кузова транспортного средства или складского помещения, должен быть сертифицирован для использования в системах охлаждения продуктов питания.

1.1.6 При транспортировке в случае использования рефрижераторов необходимо устанавливать и регистрировать требуемую для перевозимого товара температуру внутри кузова.

1.1.7 Каждый продукт имеет рекомендованную высоту поддона, определяемую изготовителем продукции и количество слоёв упаковочных ящиков на поддоне. Количество упаковочных ящиков на поддоне не должно превышать. Загрузка продукции производится только на поддонах, не допускается загрузка дополнительных слоев груза вне поддонов.

1.1.8 Хранение:

- продукция должна храниться только в упаковке изготовителя на деревянных поддонах на расстоянии 0.10-0.15 м от пола и не менее 0.5 м от стен;
- в помещениях:
  - предназначенных для хранения продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН № 2.3.2.1324-03 раздел 3.3 (Требования к хранению пищевых продуктов);
  - хорошо проветриваемых / вентилируемых;
  - свободных от плесени и грибов, а также предотвращающих попадание на продукцию влаги и прямых солнечных лучей;
  - оборудованных системами охлаждения / отопления и мониторинга за климатическими условиями в помещениях для продукции, имеющей разрешённые пределы по температуре хранения и/или относительной влажности воздуха (мониторинг / регистрацию температуры и влажности на складе проводить не реже одного раза в сутки и вести отдельные записи этих данных);
- упаковочные ящики (коробки) должны располагаться в соответствии с манипуляционными знаками, указанными на упаковочном ящике (см. направление стрелок);



Unilever

- продукция не должна храниться в контакте со стенами или конструкциями холодильного оборудования, расстояние между стенами / холодильным оборудованием и поддонами должно быть не менее 0,5 метра;
- в случае, если поддоны с продукцией хранятся на полу, должен быть обеспечен проход между поддонами;
- в хранилище должны быть предприняты меры против доступа в помещение насекомых, грызунов, птиц и других животных. Запрещается использовать в целях дератизации яды немедленного действия.
- продукция должна храниться отдельно от парфюмерно-косметической продукции, продукции бытовой химии, ядовитых и химических веществ и других материалов, несовместимых с продуктами питания.

## 1.2 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Относительная влажность воздуха на складе не должна превышать 75%.

**Табл. 1 Температура хранения и транспортировки продукции**

Продукция	Температура	Влажность	Комментарии
Мargarины и спреды	0 +15 С	75%	по сезону
Майонезы	0 +10 С	75%	по сезону
Творожные крем-сыры	+2 +15 С	75%	по сезону
Соусы	0 +10 С	75%	по сезону
Кетчупы и масла растительные	0 +25 С	75%	по сезону
Масла оливковые	+8 +25 С	75%	по сезону
Жидкие супы	0 +25 С	75%	
Томатная паста	0 +20 С	< 70%	по сезону
Чайная продукция		< 70%	
Сухие смеси, приправы и пищевые концентраты	0 +20 С	< 70%	по сезону

В зимний и летний период времени рекомендуется использование рефрижераторов. В осенне-весенний период разрешается использование для перевозки эмульсий ( маргаринов ) термосов.

### **Внимание!**

Замораживание большинства вышеуказанных продуктов приводит к необратимой потере их потребительских свойств и делает их непригодными для употребления.

Превышение верхних пределов температуры транспортировки и хранения приводит к существенному снижению срока годности продуктов питания и может нести риски для безопасности продукции.

**Транспортные требования к региональным (более 24ч) и городским/местным (менее 24 ч.) перевозкам в зависимости от температуры наружного воздуха.**

**Использование автотранспорта при разных температурах окружающей среды на всём пути следования транспортного средства осуществляется по двум принципиальным схемам:**

- **Схема 1 (Региональные перевозки на дальние расстояния) - Перевозки длительностью более 24 часов (табл2);**



Unilever

- Схема 2 (Региональные перевозки на короткие расстояния) - Перевозки длительностью менее 24 часов (табл.3);
- Схема 3 (Местные перевозки) - Перевозки длительностью менее 24 часов (табл.4).

Табл. 2 – Схема 1 (Региональные перевозки более 24 часов)

Температура наружного воздуха	Продукты питания за исключением чая	Чай и чайное сырье
-5 и ниже	Рефрижератор	Тент
-5+10	Термос	Тент
+10 и выше	Рефрижератор	Тент

Табл.3 – Схема 2 (Региональные перевозки менее 24)

Температура наружного воздуха	Продукты питания за исключением чая	Чай и чайное сырье
-5 и ниже	Термос	Тент
-5+10	Термос	Тент
+10 и выше	Рефрижератор	Тент

Табл.4 – Схема 3 (Местные перевозки менее 24 часов)

Температура наружного воздуха	Продукты питания за исключением чая
0 и ниже	Термос

Температура транспортировки должна быть в рамках рекомендованных условий для каждого продукта).

При смешанных отгрузках продукции следует соблюдать температурный режим, соответствующий продукции с наименьшим температурным диапазоном.

Выбор типа транспортного средства для перевозки зависит от схемы перевозки

## 2. СОВМЕСТНОЕ ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

2.1 Запрещается совместное хранение в одном помещении продуктов питания с продуктами личной гигиены и уходу за домом (бытовой химии) любых производителей.

2.2 Запрещается перевозка и хранение продуктов питания и продуктов личной гигиены и уходу за домом вместе с табаком, кофе, цитрусовыми, рыбой, моющими средствами, горюче-смазочными или лакокрасочными материалами из-за риска перекрёстного поглощения запахов / ароматов.

2.3 Запрещается перевозка и хранение продуктов питания и продуктов личной гигиены и уходу за домом вместе с химическими и любыми ядовитыми веществами.

2.4 Не допускается хранить в одном помещении с чаем пищевые продукты или продовольственное сырьё с сильными ароматами. Запрещается совместное хранение чайной продукции и приправ, сухих смесей/пищевых концентратов любых производителей.

2.5 Запрещается совместная перевозка чайной продукции с обычным или синтетическими моющими средствами (мыло, стиральные порошки и пр.)

2.6 Чай и другие продукты питания разрешается перевозить в одном контейнере/кузове, но не дольше, чем в течение одной недели.

2.7 Чай разрешается перевозить в одном контейнере/кузове с приправами и сухими смесями/пищевыми концентратами любых производителей не дольше 8 часов.



*Unilever*

По всем вопросам по транспортировке и хранению обращаться к менеджеру по качеству  
ООО «Юнилевер Русь». Тел. (495) 745-7312