



УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ (МОРОЖЕНОЕ, ПРОДУКТЫ ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ)

1.1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1.1 Транспортировка и хранение продуктов питания (в том числе мороженого и замороженных продуктов) не должны ухудшать их качество и создавать риски для их безопасности в соответствии с требованиями нормативной документации на производство, транспортировку, хранения мороженого и замороженных продуктов:

- Федеральный закон № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов;
- СанПиН № 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПин № 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 № 402 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте"

1.1.2 Данные требования являются минимальными для обеспечения сохранности мороженого/замороженных продуктов (далее также – Товар, продукция) в процессе перевозки и хранения, а также описывают параметры мороженого/замороженных продуктов, соответствующих и несоответствующих нормативным документам.

1.2 ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ, ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА МОРОЖЕНОГО И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Перевозка должна осуществляться в условиях, обеспечивающих надлежащее санитарное состояние и сохранение качества Товара. А именно:

1.2.1 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. Транспортные средства, подаваемые на погрузку, должны иметь документы, подтверждающие санитарную обработку согласно требованиям Российского законодательства.

1.2.2 Хладагент, используемый в системе охлаждения кузова транспортного средства или складского помещения, должен быть одобрен для использования в системах охлаждения продуктов питания Поставщиком. К использованию одобрены следующие хладагенты:

- Аммиак R-717;
- Фреоны R-404a, Arcton 500, Arcton 502;
- Гликоль.

1.2.3 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.

1.2.4 Во время загрузки и транспортировки не допускается присутствие в контейнере/кузове посторонних предметов, не относящихся к перевозимому грузу, кроме пищевой продукции, соседство с которой не может ухудшить качество Товара. Такая продукция должна быть уложена на поддоны и паллетизирована.

1.2.5 Во время загрузки и транспортировки не допускается присутствие в контейнере/кузове запахов и ароматов не характерных к перевозимому товару (таких как табак, кофе, цитрусовые, рыба, моющие средства, горюче-смазочные или лакокрасочные материалы и др.).

1.2.6 Загрузка и перевозка должны осуществляться с соблюдением товарного соседства.

1.2.7 Укладка мороженого/замороженных продуктов, упакованных в транспортную тару, должна производиться таким образом, чтобы обеспечивалась циркуляция воздуха в фургоне транспортного средства, а именно:

- Коробки с продукцией должны быть уложены на европоддоны размером 1200x800мм;
- Между верхним рядом коробок и потолком должно быть расстояние не менее 20 см;



Unilever

- Между передней стенкой и коробками, а также между задней стенкой и коробками с продукцией, должна быть обеспечена циркуляция воздуха (толщина потока 10 - 15 см.). при этом должны использоваться спец. крепления, исключающие падения коробок между товаром и задней стенкой автомобиля, во время транспортировки.
- 1.2.8 Способ укладки выбирается таким образом, чтобы в процессе перевозки коробки в нижних рядах не деформировались.
- 1.2.9 Нормативное время загрузки транспортного средства емкостью 82-90 куб.м не должно превышать 120 минут (время от момента открытия дверей транспортного средства до момента их закрытия).
- 1.2.10 Нормативное время загрузки транспортного средства емкостью 40 куб.м не должно превышать 60 минут (время от момента открытия дверей транспортного средства до момента их закрытия).
- 1.2.11 В случае перерыва между загрузкой товара в транспортное средство более 10 минут в период с 16 апреля по 15 октября и более 20 минут с 16 октября по 15 апреля необходимо закрыть двери транспортного средства.
- 1.2.12 При транспортировке мороженого и замороженных продуктов необходимо устанавливать и регистрировать требуемую для перевозимого товара температуру внутри кузова.
- 1.2.13 Показания по температуре в кузове (фургоне) авторефрижератора должны фиксироваться датчиком температурного слежения, установленным в транспортном средстве не далее 0,5 м. от двери. В ходе выполнения транспортировки в кузове (фургоне) транспортного средства желательно наличие самописца – измерительного прибора, автоматически регистрирующего и записывающего данные по температуре.
- 1.2.14 Температура в кузове (фургоне) транспортного средства **перед погрузкой** должна быть **не выше минус 5 °С.**
- 1.2.15 Температура в теле мороженого/замороженных продуктов при **погрузке, перевозке и разгрузке** должна быть – **не выше минус 18 °С** (если на упаковке не указан иной режим хранения продукта).
- 1.2.16 Температура в кузове (фургоне) транспортного средства устанавливается таким образом, чтобы обеспечить режим перевозки продукта согласно п.1.2.15., но в любом случае должна составлять **не выше минус 20°С.**
- 1.2.17 **Нормативное время выгрузки транспортного средства**

Вид транспортной единицы	
Автотранспорт с загрузкой 33 паллет	60 мин
Автотранспорт с загрузкой 44 паллет	100 мин
Автотранспорт с загрузкой 20- 33 паллет, ассортиментом более 15-ти наименований	60-90 мин
Автотранспорт с загрузкой 33- 44 паллет, ассортиментом более 15-ти наименований	100-150 мин

С обязательным соблюдением требований указанных в пункте 1.2.11.

- 1.2.18 В момент выгрузки Товара на складе Покупателя обязательно должна производиться оценка качества Товара, включающая замер температур в теле (толще) мороженого / замороженных продуктов, в порядке, указанном в п. 1.4 «Порядок определения температур», с помощью термометров, поверенных в установленном порядке. Персонал, проводящий оценку качества Товара, должен быть обучен. По факту оценки качества должны вестись записи. Срок хранения данных записей должен быть не менее срока годности оцениваемой по качеству продукции.

1.3 ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ МОРОЖЕНОГО И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

- 1.3.1 Мороженое и замороженные продукты должны храниться только в транспортной упаковке изготовителя на деревянных поддонах на расстоянии 0.10 - 0.15 м от пола и не менее 0.5 м от стен, приборов освещения или конструкций холодильного оборудования **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);



Unilever

- свободных от плесени и грибков, а также предотвращающих попадание на продукцию влаги и прямых солнечных лучей;
 - оборудованных системами охлаждения и мониторинга за климатическими условиями, и имеющих разрешённые пределы по температуре хранения **не выше минус 20°С.**
- 1.3.2. Температура воздуха на складе должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить температуру в теле мороженого и замороженных продуктов **не выше минус 18 °С.**
- 1.3.3. В случае отсутствия на складе датчиков, автоматически регистрирующих и записывающих данные по температуре, мониторинг / регистрацию температуры и влажности на складах необходимо проводить каждые 2 (два) часа и вести отдельные записи этих данных в журнале регистрации, хранящемся на складе.
- 1.3.4 В помещениях для хранения мороженого и замороженных продуктов не допускается присутствие посторонних запахов и ароматов не характерных данным продуктам (например, табак, кофе, цитрусовые, рыба, моющие средства, горюче-смазочные или лакокрасочные материалы и др.).
- 1.3.5 В процессе хранения мороженого и замороженных продуктов должно соблюдаться товарное соседство.
- 1.3.6 Упаковочные ящики (коробки) должны располагаться в соответствии с манипуляционными знаками, указанными на упаковочном ящике (см. направление стрелок);
- 1.3.7 В случае, если поддоны с продукцией хранятся на полу, должен быть обеспечен проход между поддонами;

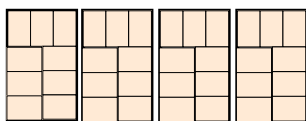
В случае, если мороженое в складе размещается не в стеллажах, то обязательно должны выполняться условия возможного штабелирования (с обязательным паллетированием паллет товара стрейч-пленкой). При штабелировании ярусы должны быть отделены картонной прокладкой или иным способом, чтобы не допустить повреждения Товара.

1.3.8 Способ "А" - без штабелирования. - распространяется на:

- весовые пакеты 450 г и 500 г
- контейнеры и рулеты «Торжество» и «Статус»
- ванны «Carte d'Or».
- ведра «Магнат» и «Экзо»
- фруктовые льды

Данный ассортимент может быть установлен во 2-ой ярус на продукции разрешенной к штабелированию.

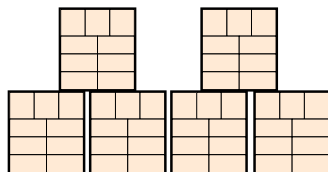
способ (А) в 1 ярус



1. Способ "В" - штабелирование 1 на 2 паллетах, 2 на 4 и т.д. - распространяется на все виды

- **вафельных стаканов**
- **эскимо**
- **брикеты**
- **рожки**
- **торты «Торжество»**
- **весовые пакеты 1000 г и 900 г**

способ (В) 1 на 2-х паллетах



- 1.3.9 В хранилище должны быть предприняты меры против доступа в помещение насекомых, грызунов, птиц и других животных. Запрещается использовать в целях дератизации яды. Для мониторинга проникновения



Unilever

грызунов внутрь склада следует использовать только клеевые ловушки закрытого типа, прикрепленные к стене или к полу, имеющие индивидуальный номер.

1.4 ПОРЯДОК ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУР

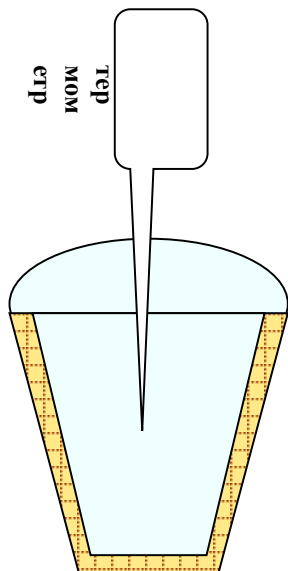
- 1.4.1 Температурные замеры производятся при помощи электронного термометра с датчиком игольчатого типа. Термометр должен иметь точность измерения до 0,1 градуса. Инертность измерения показаний должна быть минимальной так, чтобы за 2 минуты можно было произвести измерение в 3-5-ти различных точках кузова (фургона) транспортного средства.
- 1.4.2 При определении температуры в порции мороженого/замороженных продуктов, находящихся в холодной зоне (склад готовой продукции, морозильный прилавок) необходимо производить измерения температуры, находясь внутри холодной зоны, либо сразу же после выноса порции из холодной зоны, но не позднее чем через 1,5-2 минуты после нахождения в теплой атмосфере. В противном случае – порция мороженого/упаковка замороженных продуктов успевает нагреться, и измеренные показания становятся не объективными.
- 1.4.3 Общая продолжительность измерений температур в одной порции мороженого/ замороженных продуктов не должна превышать 2-х минут, т.к. в противном случае порция мороженого успевает нагреться, и измеренные показания становятся не объективными.
- 1.4.4 Замеры температуры необходимо производить в 2-3 порциях мороженого/упаковках с замороженными продуктами, для получения более достоверного результата. За окончательный результат принимается среднее арифметическое 2-3-х параллельных определений.

Для разных видов мороженого/замороженных продуктов, замеры производятся в следующих точках:

а) Мороженое в вафельном стаканчике

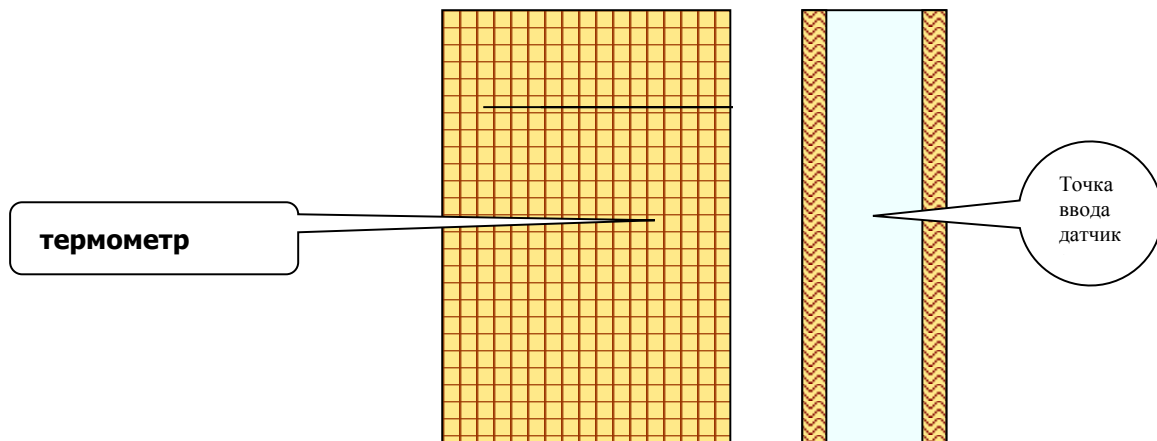
Температура измеряется в 1 точке порции (см. рисунок ниже).

Игольчатый датчик вводится со стороны шапочки перпендикулярно основанию (дну стаканчика) до середины порции мороженого.



б) Мороженое с вафлями в брикете

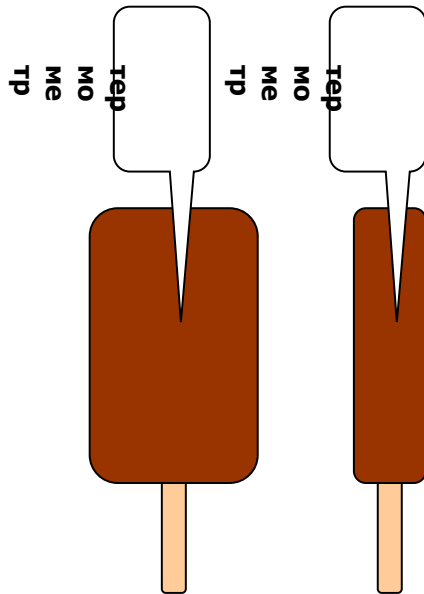
Игольчатый датчик вводится на всю ширину брикета в центральную плоскость порции, кончик датчика не должен выходить из противоположной части порции.



с) Мороженое на палочке (ЭСКИМО)

Температура измеряется в 1 точке порции (см. рисунок ниже).

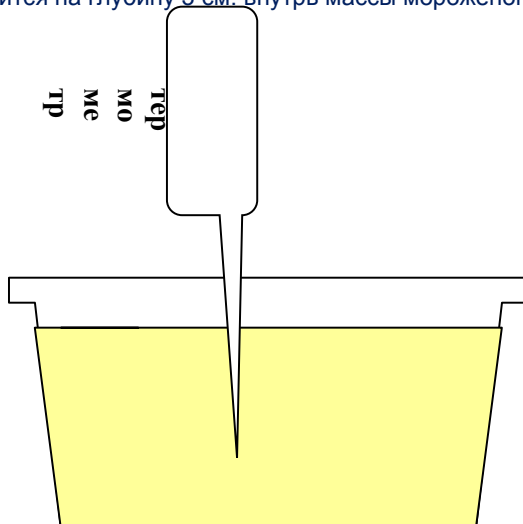
Игольчатый датчик вводится на глубину 3 см. внутрь порции мороженого, со стороны противоположной палочке.



д) Мороженое в пластиковых контейнерах (торты, ванны, ведра, рулеты).

Температура измеряется в 1 точке порции (см. рисунок ниже).

Игольчатый датчик вводится на глубину 3 см. внутрь массы мороженого.



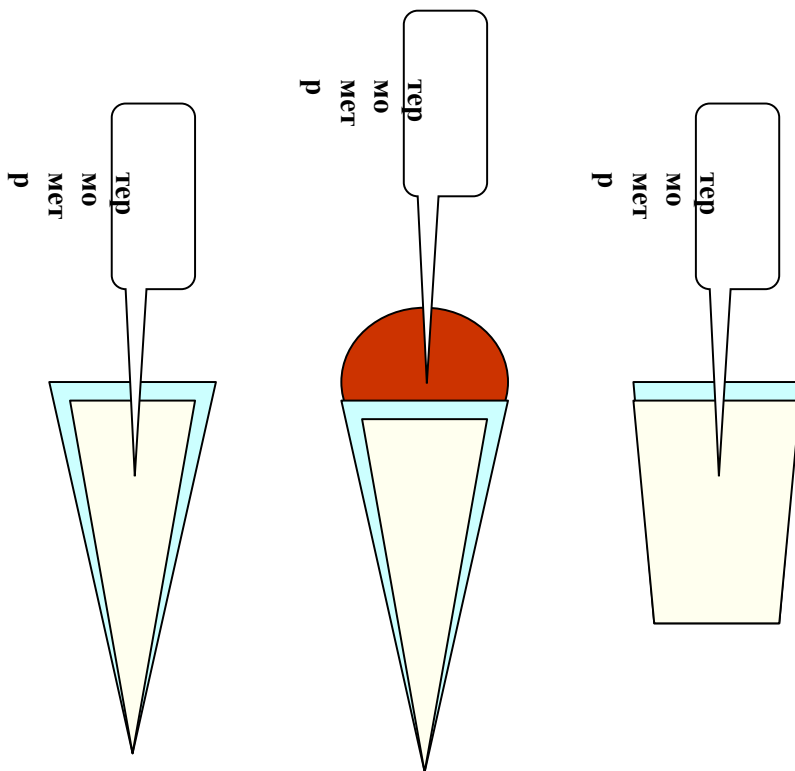


Unilever

е) Мороженое в пластиковом стаканчике и мороженое в рожках с вафлей.

Температура измеряется в 1 точке порции (см. рисунок ниже).

Игольчатый датчик вводится по центральной оси порции на глубину 3 см внутрь массы мороженого.



ф) В упаковке с замороженными продуктами.

Температура измеряется в 1 точке порции (см. рисунок ниже).

Игольчатый датчик вводится через прокол в сварном шве к центру пакета с замороженными продуктами, на глубину не менее 3 см. так что бы датчик со всех сторон соприкасался с замороженными продуктами.



г) Если индивидуальная упаковка является в то же время товаротранспортной тарой (коробкой), то температура измеряется в 1 точке коробки (см. рисунок ниже).

Игольчатый датчик вводится через прокол в одной из граней коробки с замороженными продуктами, на глубину не менее 5 см, так чтобы датчик со всех сторон соприкасался с замороженными продуктами.



1.5 ПАРАМЕТРЫ СООТВЕТСТВИЯ/НЕСООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКЦИИ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ

1.5.1 Мороженое

Параметры качества мороженого*	Параметры мороженого, соответствующего нормативным документам	Параметры мороженого, несоответствующего нормативным документам
Внешний вид	Мороженое не имеет видимых изменений формы, объема;	Усадка мороженого, пористое, наблюдается выделение влаги из мороженого, вздутие вафли, оплывшие края мороженого, деформации формы мороженого вследствие механических воздействий
Упаковка	Чистая упаковка без видимых повреждений	Трещины упаковки (контейнера, пластикового стаканчика), деформации индивидуальной упаковки, деформация транспортной тары
Запах и вкус	Мороженое имеет свойственный вкус в соответствие с наименованием мороженого	Мороженое приобрело при транспортировке посторонние запахи и привкусы (нефтепродуктов, мяса, копченостей и пр.)
Структура	Однородная, без ощутимых кристаллов льда (кроме фруктового льда) и лактозы	Пористая после плавления мороженого, льдистая, снежистая, песчанистая, мучнистая

1.5.2 Замороженные продукты

Параметры качества замороженных продуктов*	Параметры замороженных продуктов, соответствующих нормативным документам	Параметры замороженных продуктов, несоответствующих нормативным документам
Внешний вид	Замороженные продукты не имеют видимых изменений формы, объема;	Кусочки нарезанных замороженных продуктов слиплись между собой, наличие в индивидуальной упаковке крупных кристаллов льда, деформация замороженных продуктов вследствие механических воздействий. Потеря товарного вида, вследствие не соблюдения правил и температурных режимов транспортировки.
Упаковка	Чистая упаковка без видимых повреждений	Грязь, разрывы деформация индивидуальной упаковки, деформация транспортной тары
Запах и вкус	Вкус и запах свойственный данному виду заморозки.	Замороженные продукты приобрели при транспортировке посторонние запахи и привкусы (нефтепродуктов, мяса, копченостей и пр.)