

Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов

Соловьева И.В. ведущий специалист –
эксперт 883152 2 23 64

Приемка товара

Поступающие в организации продовольственные сырье и пищевые продукты должны:

- соответствовать требованиям нормативной технической документации;
- сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность,
- находиться в исправной, чистой таре.
- Перетаривание пищевых продуктов из тары поставщика в более мелкую тару не допускается.

Схема действующего законодательства

Над национальный уровень

Международные
договора

Международные
Соглашения

ТР ТС Решения Комиссии
Таможенного Союза



Национальный
уровень

Федеральные законы

Подзаконные акты
(Постановления правительства,
Указы президента)

Ведомственные документы СанПиН, СП

Основные нормативные документы

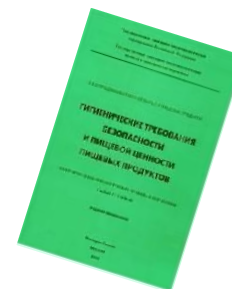
- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон №2300-1 от 7 февраля 1992 г. «О защите прав потребителей»
- Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
- Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.02 г. «О техническом регулировании»



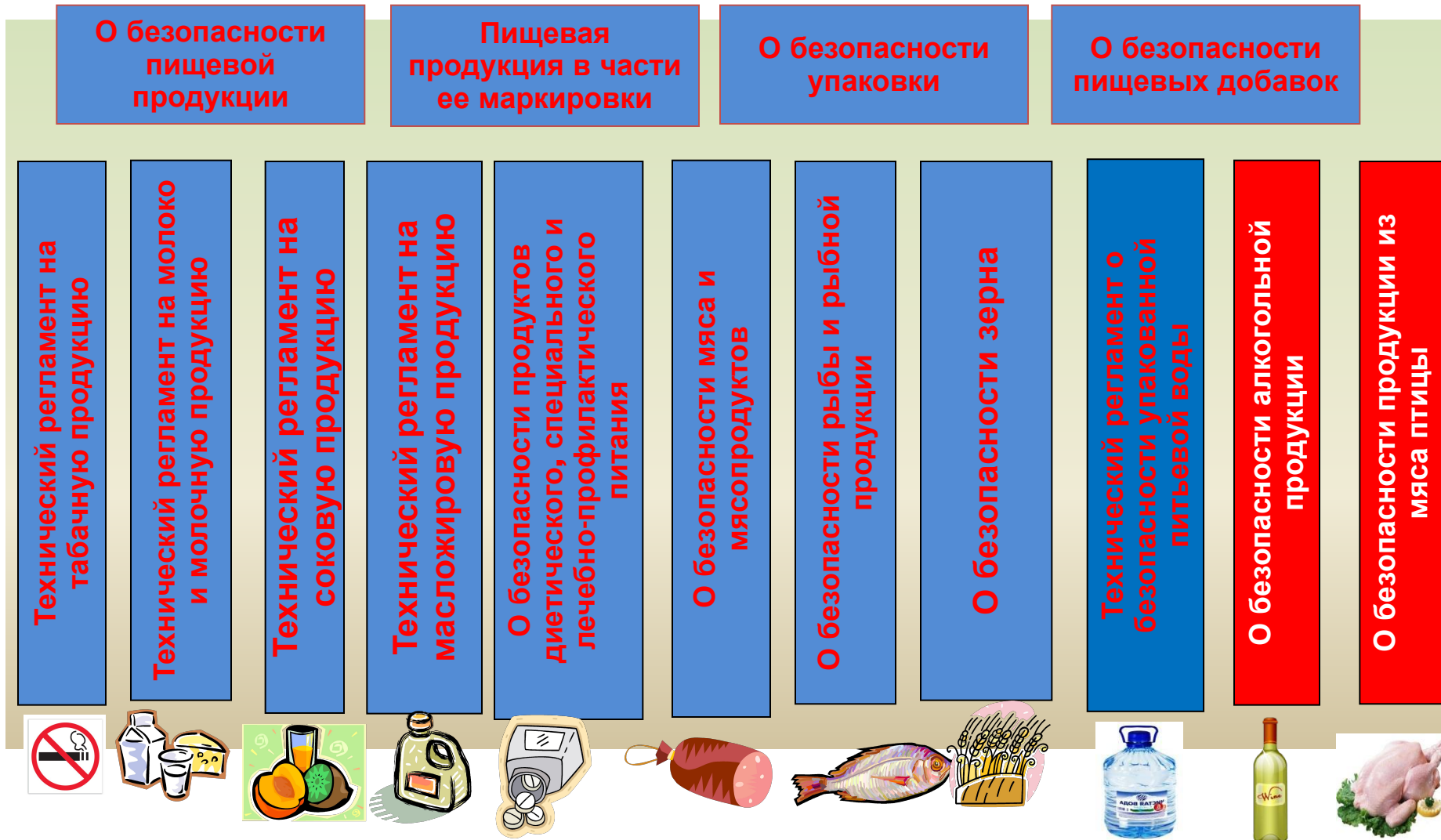


Основные нормативные документы

- **СП 2.3.6.1066-01** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» юридический документ *зарегистрирован в минюсте.*



Принцип построения системы горизонтальных и вертикальных технических регламентов Таможенного союза (питание)



Введены в действие с 01.07. 2013 года

- **ТР ТС 021/2011** «О безопасности пищевой продукции»
- **ТР ТС 022/2011** «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- «О безопасности упаковки» **ТР ТС 022/2011**
- **ТР ТС 023/2011** «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- **ТР ТС 024/2011** «Технический регламент на масложировую продукцию»
- **ТР ТС 027/2012** «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
- **ТР ТС 029/2012** «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

Введены в действие с 01.05. 2014г

- **ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»**
- **ТР ТС 03/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»**

Введен в действие с 01.07. 2017г

- **ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»**
- **Введен в действие с 01.01. 2019г**
- **ТР ТС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»**

Формы оценки (подтверждения) соответствия

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
ТР ТС 021/2011

<p>Пищевая продукция, за исключением: непереработанной продукции животного происхождения; специализированной продукции; уксуса</p>		<p>Специализированная пищевая продукция, пищевая продукция нового вида</p>	<p>Непереработанная пищевая продукция животного происхождения</p>
<p>декларирование на основании собственных доказательств (1д, 2д)</p>	<p>декларирование на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны (3д)</p>	<p>государственная регистрация</p>	<p>ветеринарно-санитарная экспертиза</p>

переработанная пищевая продукция животного происхождения – это продукция, подвергнутая тепловой обработке (кроме замораживания и охлаждения), копчению, консервированию, созреванию, сквашиванию, посолу, сушке, маринованию, концентрированию, экстракции, экструзии или сочетанию этих процессов.

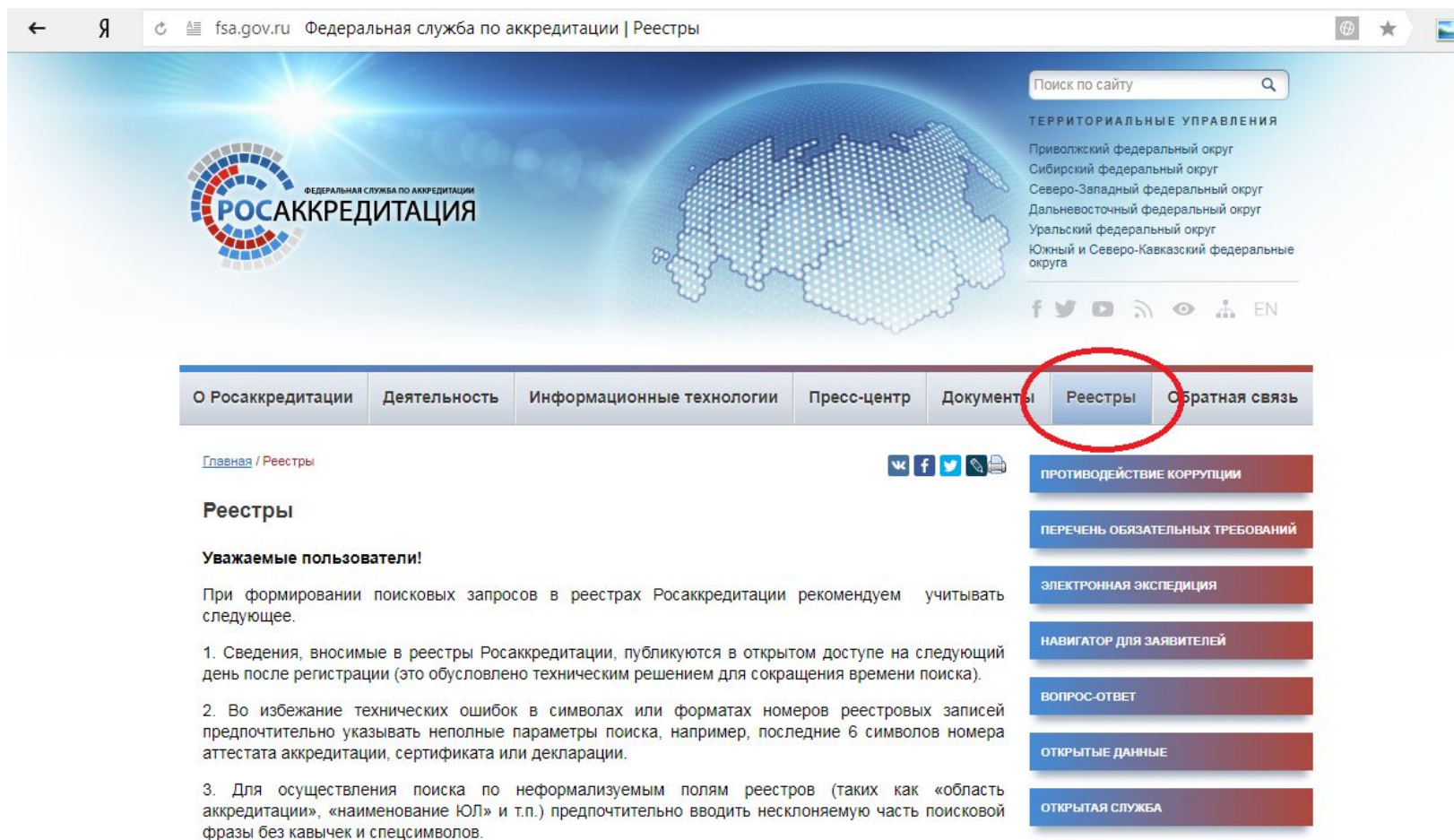


Документы подтверждающие качество и безопасность

- Декларация о соответствии (свидетельство о гос.регистрации, ветеринарное свидетельство);
- Образцы этикеток с транспортной тары
- Товарно-транспортная накладная
- Удостоверение качества и безопасности, выданное предприятием-изготовителем
— отменено с 21.10.2011г



Проверить подлинность декларации о соответствии требованиям технических регламентов таможенного союза - можно с помощью информационной системы Росаккредитации в едином реестре зарегистрированных деклараций о соответствии, оформленных по единой форме.



The screenshot shows the website of the Federal Agency for Accreditation (Rosakkreditatsiya). The browser address bar displays 'fsa.gov.ru' and 'Федеральная служба по аккредитации | Реестры'. The main header features the agency's logo and a map of Russia. A navigation menu at the bottom of the header includes 'О Росаккредитации', 'Деятельность', 'Информационные технологии', 'Пресс-центр', 'Документы', 'Реестры', and 'Обратная связь'. The 'Реестры' link is circled in red. Below the navigation menu, the page title is 'Реестры' and the breadcrumb is 'Главная / Реестры'. The main content area is titled 'Реестры' and includes a section 'Уважаемые пользователи!' with three numbered instructions. On the right side, there is a vertical menu with buttons for 'ПРОТИВОДЕЙСТВИЕ КОРРУПЦИИ', 'ПЕРЕЧЕНЬ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ', 'ЭЛЕКТРОННАЯ ЭКСПЕДИЦИЯ', 'НАВИГАТОР ДЛЯ ЗАЯВИТЕЛЕЙ', 'ВОПРОС-ОТВЕТ', 'ОТКРЫТЫЕ ДАННЫЕ', and 'ОТКРЫТАЯ СЛУЖБА'.

Поиск по сайту

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЕ УПРАВЛЕНИЯ

- Приволжский федеральный округ
- Сибирский федеральный округ
- Северо-Западный федеральный округ
- Дальневосточный федеральный округ
- Уральский федеральный округ
- Южный и Северо-Кавказский федеральные округа

О Росаккредитации | Деятельность | Информационные технологии | Пресс-центр | Документы | **Реестры** | Обратная связь

[Главная](#) / Реестры

Реестры

Уважаемые пользователи!

При формировании поисковых запросов в реестрах Росаккредитации рекомендуем учитывать следующее.

1. Сведения, вносимые в реестры Росаккредитации, публикуются в открытом доступе на следующий день после регистрации (это обусловлено техническим решением для сокращения времени поиска).
2. Во избежание технических ошибок в символах или форматах номеров реестровых записей предпочтительно указывать неполные параметры поиска, например, последние 6 символов номера аттестата аккредитации, сертификата или декларации.
3. Для осуществления поиска по неформализуемым полям реестров (таких как «область аккредитации», «наименование ЮЛ» и т.п.) предпочтительно вводить несклоняемую часть поисковой фразы без кавычек и спецсимволов.

ПРОТИВОДЕЙСТВИЕ КОРРУПЦИИ

ПЕРЕЧЕНЬ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ

ЭЛЕКТРОННАЯ ЭКСПЕДИЦИЯ

НАВИГАТОР ДЛЯ ЗАЯВИТЕЛЕЙ

ВОПРОС-ОТВЕТ

ОТКРЫТЫЕ ДАННЫЕ

ОТКРЫТАЯ СЛУЖБА



Декларации о соответствии

1

Единый реестр деклараций о соответствии

2

Национальная часть Единого реестра зарегистрированных деклараций о соответствии, оформленных по единой форме

3

Реестр деклараций о соответствии продукции, включенной в единый перечень продукции, подлежащей декларированию соответствия (Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 № 982)

4

Сведения о приостановлении или прекращении действия деклараций о соответствии по предписанию органа государственного контроля (надзора)

[ПРОТИВОДЕЙСТВИЕ КОРРУПЦИИ](#)[ПЕРЕЧЕНЬ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ](#)[ЭЛЕКТРОННАЯ ЭКСПЕДИЦИЯ](#)[НАВИГАТОР ДЛЯ ЗАЯВИТЕЛЕЙ](#)[ВОПРОС-ОТВЕТ](#)[ОТКРЫТЫЕ ДАННЫЕ](#)[ОТКРЫТАЯ СЛУЖБА](#)

Президент России



Правительство РФ



Министерство
экономического
развития РФ



Единый портал
проектов НПА

	Действующий	Приостановлен	Анулирован	Свидетельство о государственной регистрации индивидуального предпринимателя: 870917302606			
●	TC N RU Д- RU.HQ02.B.00531	13.10.2016	12.10.2019	Общество с ограниченной ответственностью «Газпромнефть - смазочные материалы»	Акционерное общество «Газпромнефть Московский Завод Смазочных Материалов»	Масло трансмиссионно-гидравлическое Газпромнефть МГТ 0W-20.	2,710,198,
●	TC N RU Д- RU.LB01.B.00531	02.03.2016	01.03.2019	Ляхов Андрей Валентинович	Ляхов Андрей Валентинович	Блины, оладьи, блинчики фаршированные в ассортименте: блины: блины с маслом и сахаром; блинчики: с семгой; с ливером, с ливером обжаренные в кларе, с икрой, с мясом, с мясом и луком, с мясом и грибами, с мясом и яйцом, с мясом и рисом, с печенью, с печенью и рисом, с куриным фаршем, с рисом и яйцом, с рисом и яйцом обжаренные в кларе, с красной рыбой, с картофелем и грибами, с грибами, с сыром и грибами, с ветчиной и сыром, с ветчиной, сыром и яйцом обжаренные в сухарях, с лососем, с вареным сгущенным молоком, с вареным сгущенным молоком и орехами, с фаршем «Жульен грибной», с фаршем «Жульен куриный с грибами», с творогом, с творогом и ягодой, с конфитуром, с повидлом, «Гречаник», с вишней; оладьи с яблоками, запеканка творожная, запеканка творожная с ананасом, запеканка творожная с изюмом, сырники.	1,
●	TC N RU Д- RU.AB04.B.00531	16.12.2015	15.12.2020	Общество с ограниченной ответственностью "ВестПром"	Общество с ограниченной ответственностью "ВестПром"	Одежда специальная защитная от механических воздействий. Костюмы мужские и женские специальные для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий - истирания (в том числе отдельными предметами: куртка, брюки, полукомбинезон) из хлопкополиэфирных, полиэфирнохлопковых тканей с водоотталкивающей, маслодоотталкивающей, нефтемаслодоотталкивающей, антиэлектростатической отделками	6211321000,6211331000,6211421000,6211431
●	TC N RU Д- RU.CP28.B.00531	03.12.2015	02.12.2018	Общество с ограниченной ответственностью «БАРГУС продакшн»	Общество с ограниченной ответственностью «БАРГУС продакшн»	Ароматизаторы пищевые: Ванильный; Масляно-Ванильный; Карамель; Ванильно-сливочный; Карамель-сливки; Тoffи; Масло; Вареная сгущенка; Клубника; Вишня; Малина; Абрикос; Черника	3,302,109,
●	TC N RU Д- RU.AF70.B.00531	27.08.2015	26.08.2018	"Хозяин"	"Хозяин"	Масло растительное: масло из семян Chia	1,515,909,
●	TC N RU Д- RU.AЯ63.B.00531	05.02.2015	04.02.2018	Общество с ограниченной ответственностью «Агрохолдинг Двина»	Общество с ограниченной ответственностью «Агрохолдинг Двина»	масло сливочное (соленое, несоленое): Традиционное сладко-сливочное с массовой долей жира не менее 82,5%, Крестьянские сладко-сливочное с массовой долей жира не менее 72,5%	405,101,

Статус: ● Действует ● Приостановлен ● Анулирован

Продукты, сопровождаемые декларацией



Государственной регистрации

подлежит:

1. пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания;
2. пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания;
3. минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм³ или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм;
4. пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;
5. биологически активные добавки к пище (БАД).

Документы подтверждающие качество и безопасность специализированных продуктов

1. Свидетельство о государственной регистрации
2. Товарно-транспортная накладная



Федеральная служба безопасности Российской Федерации
Управление Главного Резерва ФСБ РФ
В/Ч 39864 УФСБ РФ

ТОВАРНО-ТРАНСПОРТНАЯ НАКЛАДНАЯ

Форма по ОКУД _____ Коды _____

Грузоотправитель: ОАО «Баловская АЭС» г. Балово Саратовская область серия 1/16 Дата составления: 22 08 2006

Грузополучатель: Научно-исследовательский криминалистический центр (НИИ-2) ФСБ РФ, через в/ч 39864 Глав Резерва ФСБ РФ, по ОКПО _____

Платежник: Нет. по ОКПО _____

получил наименование организации, адрес, банковские реквизиты

I. ТОВАРНЫЙ РАЗДЕЛ											
Код продукции (инвентарный номер)	Номер рейсурсанта и дополнения к нему	Артикул или номер по рейсурсанту	Количество	Цена, руб. коп.	Наименование продукции, товара (груза), ТУ, марка, размер, сорт	Единица измерения	Вид упаковки	Кол-во мест	Масса, т.	Сумма, руб. коп.	Порядковый номер записи по складской записке (грузоотправителю, грузополучателю)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
РОВА	—	—	1	—	AR1РОВА-210	Шт.	Контейнер № 0112ВАР16	1	34 кг	—	01128

Товарная накладная имеет продолжение на _____ листках, на бланках № _____ и содержит _____ порядковых номеров записей 1.

Всего наименований: одно Масса груза (нетто): _____ Третье число кг.

Всего мест: одно Массовая (брутто): _____

Приложена (паспорта, сертификаты и т.п.): 26 листов _____ листов _____

Всего отпущено на сумму: _____ руб. _____ коп.

Отпуск разрешен: Нач. О РБ _____ Главный (старший) бухгалтер _____

Отпуск груза произвел: _____ Коновод _____ 2006 г.

По доверенности № ОХРАНУ от _____ января 2004 г.

Груз к перевозке принят: _____

Груз получен грузополучателем: _____

Груз к перевозке принят: _____

Груз получен грузополучателем: _____

Груз к перевозке принят: _____

Груз получен грузополучателем: _____

Продукты, сопровождаемые свидетельством о государственной регистрации



Продукты, сопровождаемые ветеринарной справкой



Непереработанная пищевая продукция животного происхождения

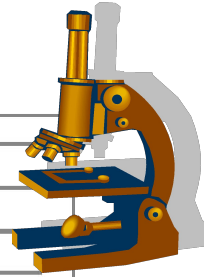
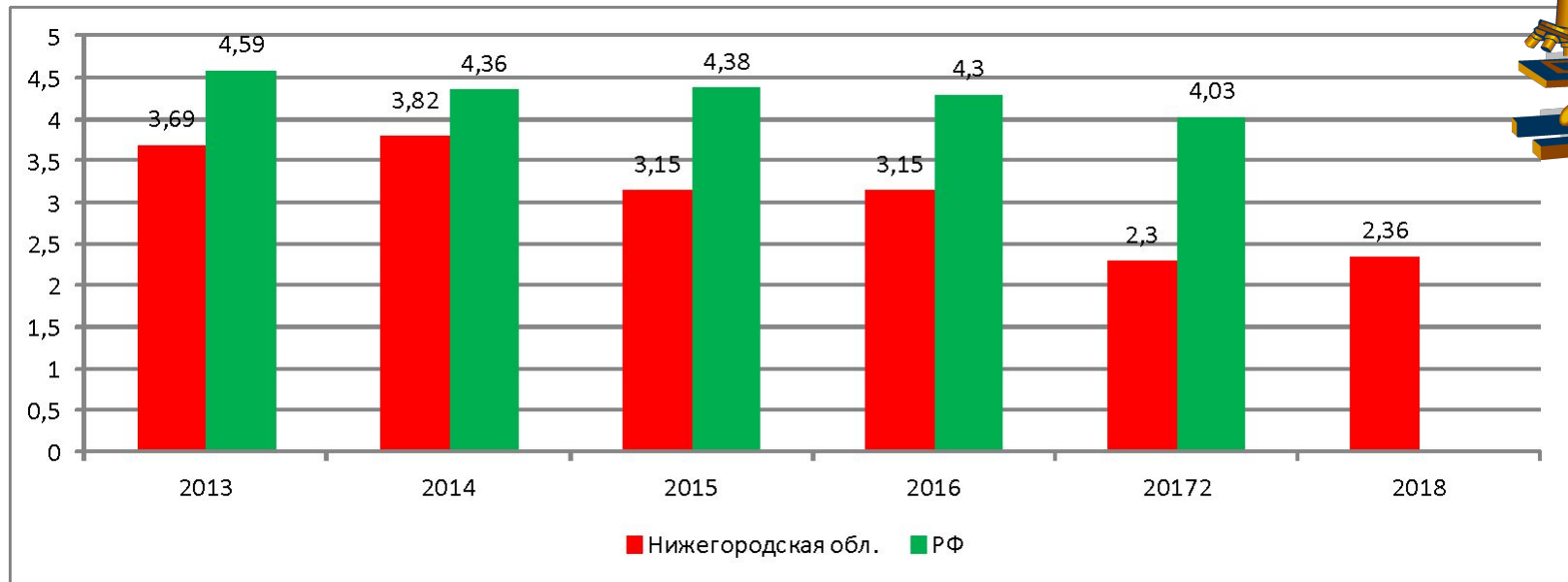
Название продукта и его вес, а также адрес предприятия
должны быть одинаковыми в накладной и в ветеринарной
справке



товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью

Наименование товара	№ декларации	Срок её действия	Наименование изготовителя	Орган зарегистрировавший декларацию
Молоко питьевое пастеризованное «Северная долина» 1л 2,5%	ЕАЭС N RU Д-RU.АГ78. В.33083	05.09.2020	АО "Молоко» г. Шахунья	ФБУ «Нижегородский ЦСМ»
сок томатный с солью с мякотью т.зн. "J7"	RU.50.99.01.005 .E.002286.07.16	—	ООО "Лебедянский",	Управление Роспотребнадзора по Московской области
Молоко питьевое пастеризованное 3,2% -1 л	ЕАЭС N RU Д-RU.ТP05. В.19753	04.10.2020	ЗАО «Молоко» г. Городец	ООО "Техрегламент"

Удельный вес проб продуктов, не отвечающих санитарным требованиям по микробиологическим показателям



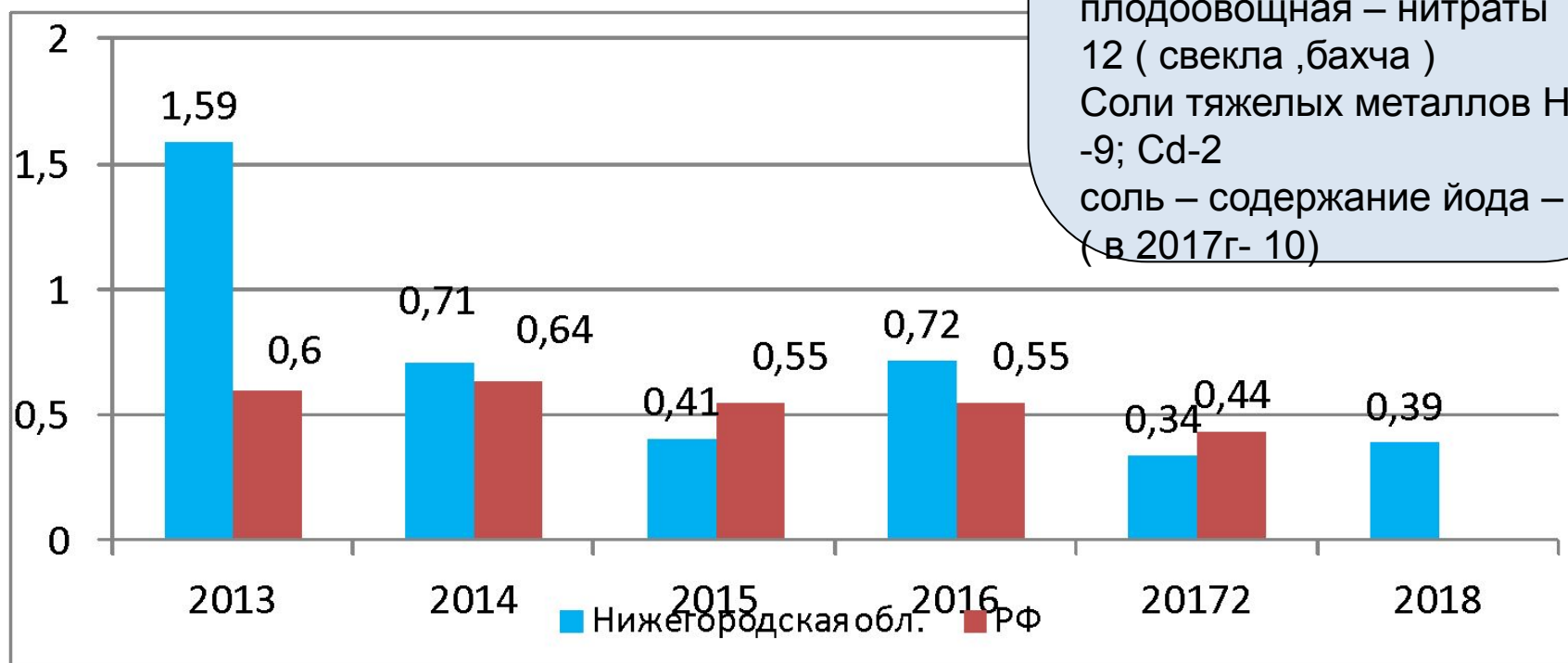
Среди нестандартной продукции по микробиологическим показателям лидируют – кремовые кондитерские изделия, алкогольные напитки (пиво) мясные консервы, блюда, изготовленные по нетрадиционной технологии (суши, роллы).



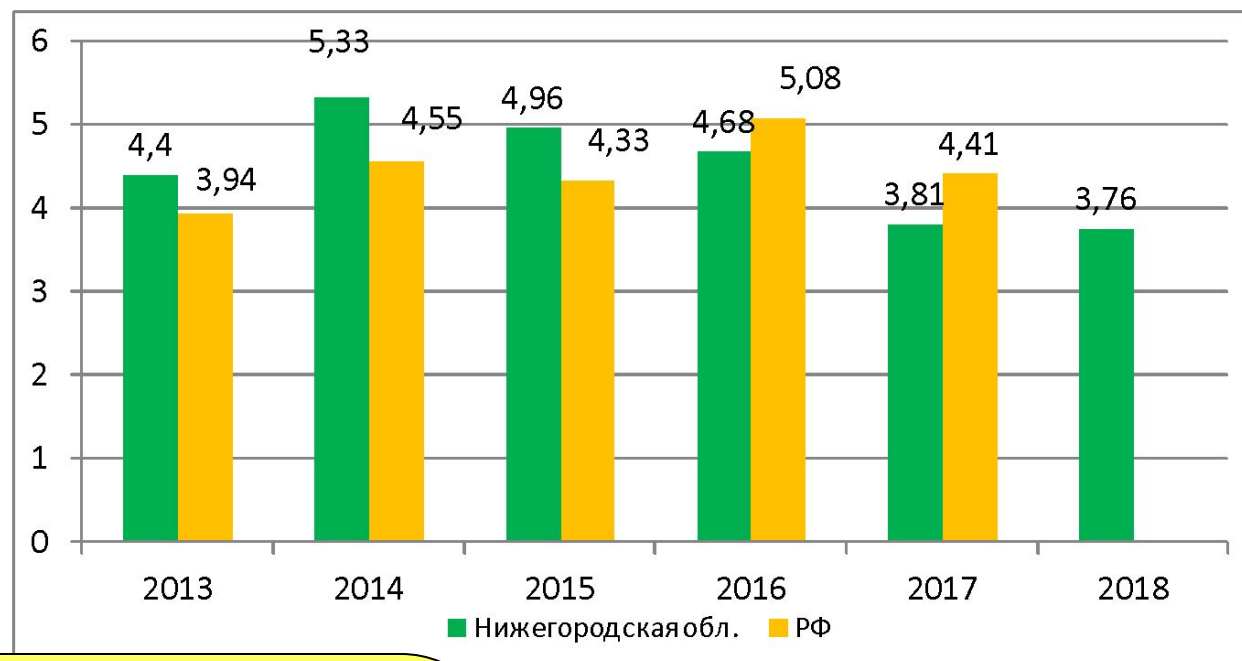
Удельный вес проб продуктов, не отвечающих санитарным требованиям по санитарно-химическим показателям

Нестандартные пробы обнаружены в следующих группах продуктов:

плодоовощная – нитраты – 12 (свекла ,бахча)
Соли тяжелых металлов Hg -9; Cd-2
соль – содержание йода – 1
(в 2017г- 10)

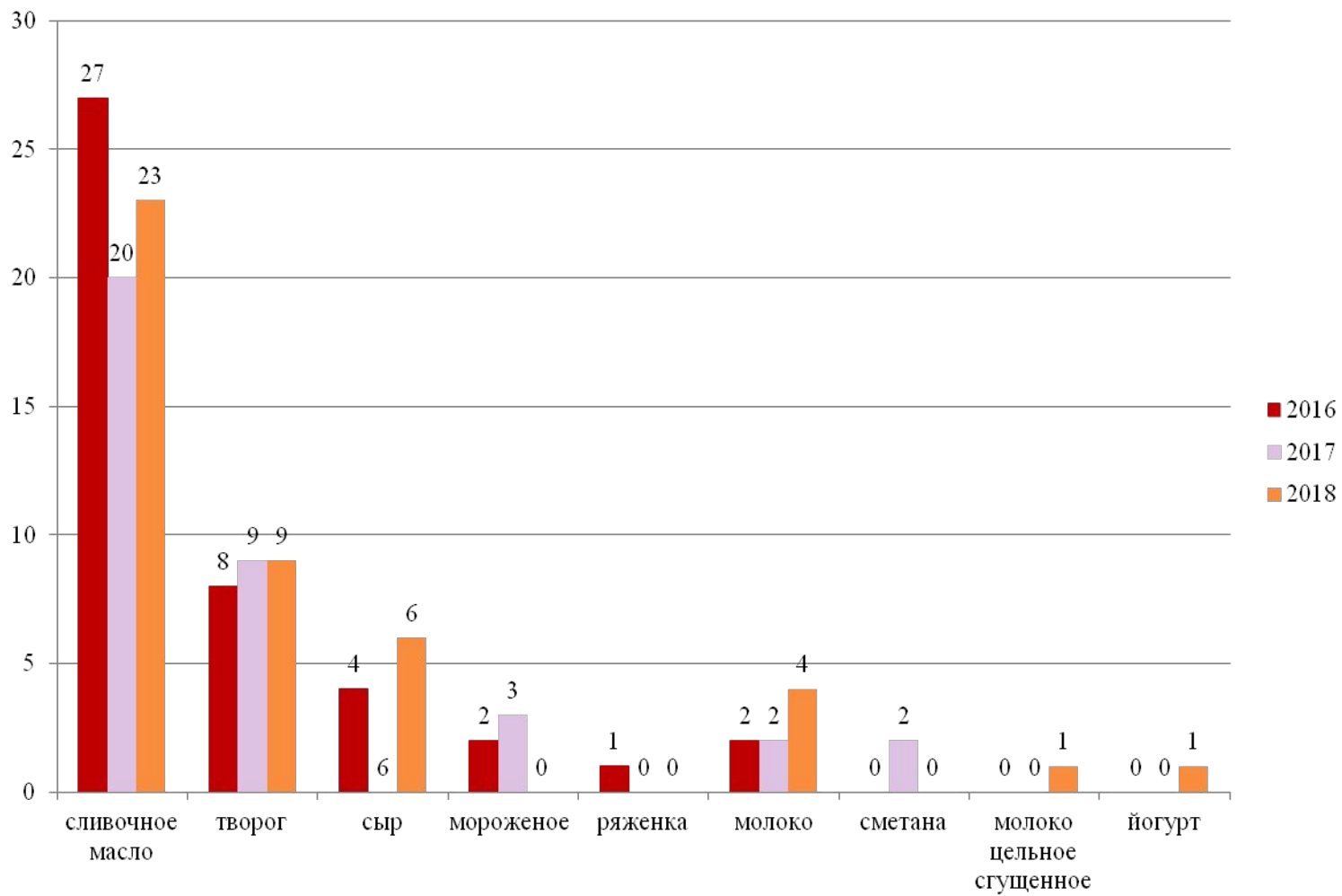


Удельный вес проб продуктов, не отвечающих требованиям по физико-химическим показателям

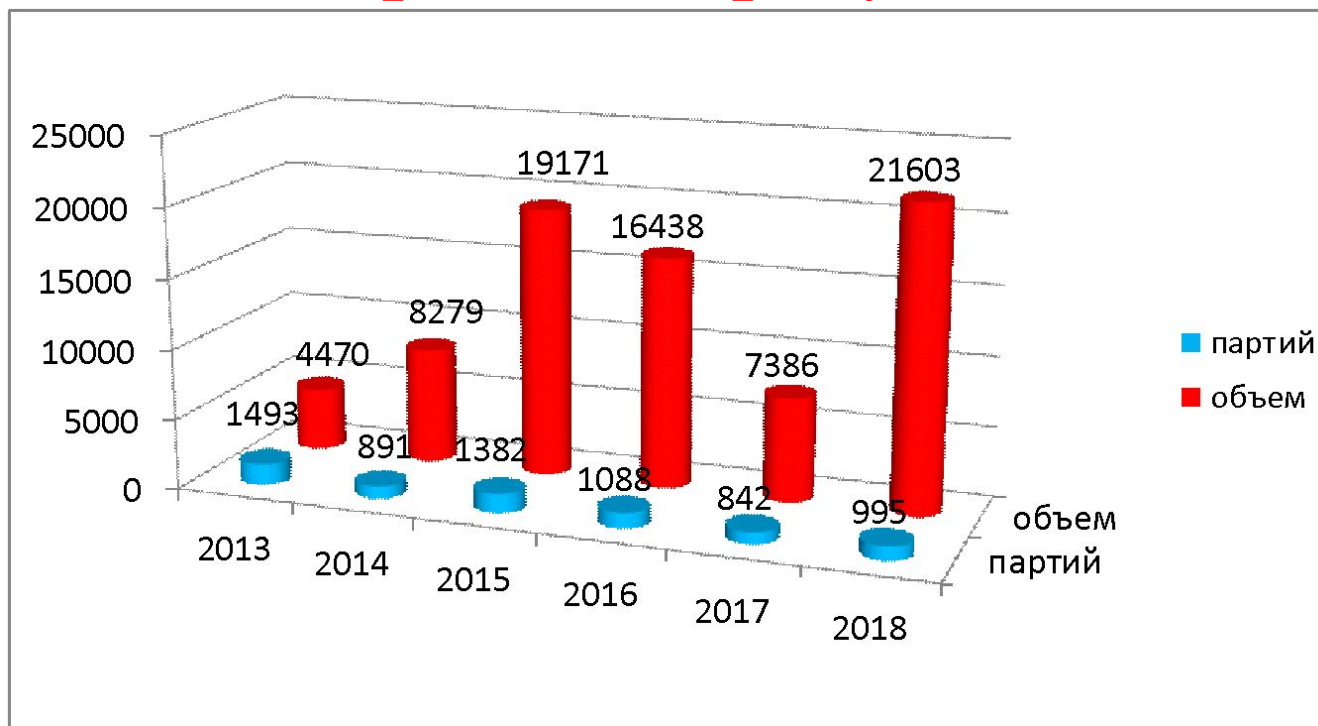


Рыба (повышенное содержание глазури)
Безалкогольные напитки,
Кондитерские изделия кремовые,
Молочная продукция (подмена молочных жиров растительными)





Забраковка продукции



чаще браковалась плодоовощная продукция; молочная продукция; мясо и мясная продукция.

**2195 протоколов на сумму более 15 млн. рублей.
195 материалов направлены в суды, приостановлена
деятельность 37 объектов**

**Ведение государственного информационного ресурса в сфере защиты
прав потребителей ГИС ЗПП - внесение сведений о нестандартной
продукции**

Запрещается принимать:

продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства;

сырую рыбу, раков, птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу;

яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, тек, бой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;



Запрещается принимать

(продолжение):

консервы с нарушением герметичности банок,
бомбажные,
банки с ржавчиной, деформированные, без
этикеток;



крупы, муку, сухофрукты и другие продукты,
зараженные
амбарными вредителями;

овощи и фрукты с наличием плесени и признаками
гнили;
грибы несъедобные, некультивируемые съедобные,
червивые, мятые;

пищевые продукты с истекшими сроками годности и
признаками недоброкачества;

продукцию домашнего изготовления.



Правила хранения:

Хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.)

По видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

При хранении строго соблюдать температурные режимы, указанные изготовителем.

Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

Правила хранения сырья:

Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения.

Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля.

Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях

Технический регламент Евразийского
экономического союза
«О безопасности рыбы и рыбной продукции»
(ТР ЕАЭС 040/2016)



**Утвержден Решением Совета
Евразийской экономической
КОМИССИИ
от 18.10.2016 N 162**



Пищевая рыбная продукция

рыба (в том числе живая и рыба-сырец (свежая)), водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, в том числе продукция из них, в непереработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу;



Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24.0

40



- **Декларации о соответствии**, принятые в отношении рыбы и рыбной продукции до 01.09.2017, действительны до окончания срока их действия, но не позднее 1 сентября 2019 г.
- до 1 марта 2019 г. допускаются производство и выпуск в обращение продукции, не подлежавшей до дня вступления в силу технического [регламента](#) обязательной оценке соответствия и без маркировки национальным знаком соответствия (знаком обращения на рынке);
- до 1 сентября 2019 г. допускаются производство и выпуск в обращение продукции в соответствии с Едиными требованиями, при наличии действующей Декларации;
- после 01.09.2019 обращение продукции, выпущенной в соответствии с Едиными требованиями допускается в течение срока годности такой продукции.

К обращению на территории Союза не допускается следующая пищевая рыбная продукция (п.16 ТР ЕАЭС):



- а) произведенная из ядовитых рыб;
- б) не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям;
- в) мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18 °С;
- г) подвергнутая размораживанию в период хранения;
- д) содержащая опасные для здоровья человека биотоксины

Не допускается реализация пищевой рыбной продукции

- Не допускается реализация рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами. (п.20 ТР ЕАЭС)



- **"наличие паразитов"** - наличие паразитов, спор паразитов или их остатков в пищевой рыбной продукции, имеющих внешний вид, цвет и размер, которые позволяют отличить их от мышечной ткани рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных при визуальном контроле и (или) с использованием других методов контроля;
-

При хранении пищевой рыбной продукции должны соблюдаться установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований: (п.57 ТР ЕАЭС)

- а) охлажденная рыбная продукция должна храниться при температуре не выше 5 °С, но выше температуры заморзания тканевого сока;
- б) мороженая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше минус 18 °С;
- в) подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре от минус 3 °С до минус 5 °С;
- г) живая рыба и водные беспозвоночные должны содержаться в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности.

Требования к реализ



- В процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не допускается размораживание замороженной пищевой рыбной продукции. (п.56 ТР ЕАЭС)
- Для поштучного разделения при расфасовке мороженой пищевой рыбной продукции допускается повышение ее температуры до температуры не выше минус 2 °С. (абз.8, п.31 ТР ЕАЭС)

Требования к реализа



- Перевозка пищевой рыбной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки не допускается. (п.64 ТР ЕАЭС)
- На предприятиях торговли не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы пищевой рыбной продукции, ранее упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы. (п.67 ТР ЕАЭС)

Требования к хранению холодильных камерах

(п.п.58-60)



- В холодильных камерах рыбная продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 - 10 см от пола, от стен и приборов охлаждения не менее 30 см.
- Холодильные камеры оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры, а также средствами для записи температуры.
- Рыбная продукция при хранении группируется по видам, назначению и термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная);



Требования к хранению в ХОЛОДИЛЬНЫХ камерах (п.п.58-62 ТР ЕАЭС)

- Повышение температуры во время загрузки (выгрузки) продукции допускается не более чем на 5 °С,
- Колебания температуры в процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не должны превышать 2 °С.
- Не допускается хранение охлажденной, подмороженной и замороженной пищевой рыбной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер.



При выявлении в торговой сети или общественном питании нестандартной рыбной продукции (глазурь, паразиты, химические загрязнения)

1. Штраф на предприятие в котором обнаружено нарушение.
2. Выдача предписания предприятию, в котором выявлено нарушение, об устранении нарушений требований технических регламентов и о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда
3. Направление материалов в Управление для передачи её с целью дальнейшего принятия мер (этикетка, декларация, накладная, протокол отбора проб, протокол испытаний, заключение эксперта ФБУЗ)
4. Материалы передаются в течение суток с момента получения протоколов и экспертных заключений

Правила хранения готовой продукции:

Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.

Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладывается картон или фанера.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

Правила хранения нескоропортящейся продукции:

Крупы и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранить отдельно. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1-процентного раствора уксусной кислоты.

Не допускается принимать на склад

- **мясо и субпродукты с/х животных без клейма и ветеринарного свидетельства;**
- **мясо и яйца водоплавающей птицы (утки, гуси);**
- **непотрошеную птицу;**
- **кровяные и ливерные колбасы;**
- **яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яйца из хозяйств неблагополучных по сальмонеллезам;**
- **консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток**

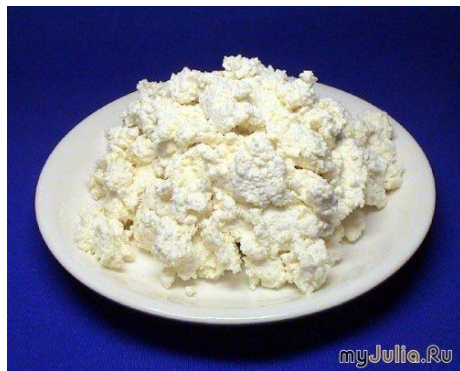


- **плодоовощная продукция** (170 партий),
молочные продукты (136 партии),
- **мясо и мясные продукты** (175),
кондитерские изделия (105 партий),
- **рыба, нерыбные объекты промысла** (106 партий). Больше всего снято с реализации
- **молочной продукции** (14376 кг),
- **плодоовощной продукции** (3575 кг),
- **рыбы и рыбных пребионтов** (1777 кг),
- **мясо и мясные продукты** (625 кг),
- **птица, яйца и продукты их переработки** (486 кг)

Не используются на пищевых блоках



- - **фляжное, бочковое, непастеризованное молоко, фляжный творог и сметана без тепловой обработки (кипячения); прокисшее молоко "самоквас";**
- - **консервированные продукты домашнего приготовления;**





Алгоритм действий при получении некачественной продукции на склад

1. Сдать продукт на анализ по договору производственного контроля с аккредитованной лабораторией. (акт отбора проб)
2. После получения протокола лабораторных испытаний написать письмо на имя руководителя Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области или начальника ТО о принятии мер к поставщику или производителю.

К письму приложить **заверенные** копии

- договора на поставку,
- товарно-транспортные документы (накладную),
- декларацию о соответствии;
- маркировочный ярлык (если продукт развесной) или этикетку с пачки, коробки
- акт отбора,
- протокол лабораторных исследований,
- заключение эксперта по результатам лабораторных исследований .



Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении;

Капусту - на отдельных стеллажах, в ларях;

Квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10 град.С.

Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 град. С.

Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.



Требования к содержанию складских помещений и оборудования

Все холодильное оборудование оборудуется термометрами, а все помещения - психрометрами

Прокладка внутренних канализационных сетей не проводится под потолком складских помещений.

Канализационные стояки разрешается прокладывать в оштукатуренных коробах без ревизий.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру

Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки.

Требования к содержанию складских помещений и оборудования

Полы выполняются из влагостойких ударопрочных материалов

Стыки заделывают мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой (от грызунов).

Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов.

Загрузочная оборудуется платформой, навесом.

Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция.

По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с моющими и дезинфицирующими средствами, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

- 14.1. Руководитель организации торговли обеспечивает:
- - наличие в каждой организации торговли настоящих санитарных правил;
- - выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации торговли;
- - должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- - организацию производственного контроля;
- - необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации продукции, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- - наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- - своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- - организацию профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения в установленном порядке;
- - выполнение постановлений предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- - условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- - организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- - исправную работу и своевременный ремонт технологического, холодильного и другого оборудования;
- - наличие достаточного количества производственного оборудования и инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- - своевременный вывоз мусора, утилизацию использованных люминесцентных ламп;
- - наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- - организацию санитарно-просветительной работы с персоналом.

**Спасибо за
внимание!**

**Будьте
здоровы!**

