

І. УМОВИ ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ (МАРГАРИН, СПРЕДИ, МАЙОНЕЗИ І СОУСИ МАЙОНЕЗНІ, СОУСИ, КРЕМИ НА РОСЛИННИХ ОЛІЯХ, РОСЛИННІ ОЛІЇ, ЧАЙ, СУХІ СУМІШІ, ПРИПРАВИ І ХАРЧОВІ КОНЦЕНТРАТИ)

1.1. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

- 1.1.1. Транспортування і зберігання продуктів харчування не повинні погіршувати їх якість і створювати ризики для їх безпеки у відповідності з вимогами ГОСТ 24508-80 «Концентрати харчові. Упаковка, маркування, транспортування і зберігання», ГОСТ 28750-90 «Прянощі. Упаковка, маркування, транспортування і зберігання», ДСТУ 7174:2010 «Чай чорний байховий фасований. ТУ», ГОСТ 1939-90 «Чай зелений байховий фасований. ТУ», ДСТУ 4465:2005 Маргарин, ДСТУ 4487:2005 «Майонез», ДСТУ 2118-93 «Консерви. Соуси томатні», Наказу Міністерства транспорту України № 363 від 14.10.1997 «Про затвердження правил перевезення вантажів автомобільним транспортом в Україні», ДСТУ 4434:2005 «Бульйони харчові. Технічні умови», ДСТУ 2717:2006 «Концентрати харчові. Суміші пряно ароматні для перших і других обідніх страв», ДСТУ 4445:2005 «Спреди і суміші жирові. Загальні технічні умови», ДСТУ 6067:2008 «Масло вершкове і спреди. Методика визначення коефіцієнта термостійкості», ДСТУ 3001:2008 «Продукція маргаринова. Виробництво. Терміни і визначення», ДСТУ 4463:2005 «Маргарини, жири кондитерські і для молочної промисловості. Правила приймання і методи випробувань», ДСТУ 4560:2006 «Майонези. Правила приймання і методи випробувань», ДСТУ 4561:2006 «Соуси салатні. Технічні умови», ДСТУ 6073:2009 «Консерви. Соуси, кетчупи і приправи. Терміни і визначення», Санітарних правил для підприємств продовольчої торгівлі, інших нормативно-правових актів України.
- 1.1.2. Контейнери/кузови транспортних засобів повинні бути повністю в справному стані, а внутрішній простір - чистим, сухим і водонепроникним. Вода, що використовується для миття вантажних відділів транспортних засобів, повинна відповідати вимогам до питної води, відповідно до чинного законодавства України.
- 1.1.3. Транспортний засіб повинен мати санітарний паспорт, виданий українськими уповноваженими організаціями (Наказ Міністерства транспорту України №363 від 14.10.1997, Наказ Міністерства охорони здоров'я України №175 від 20.04.2005). Водій повинен мати особисту медичну книжку, видану українським уповноваженим органом.
- 1.1.4. При транспортуванні не допускається присутність в контейнері/кузові сторонніх запахів і ароматів від таких продуктів як тютюн, кава, цитрусові, риби, миючих засобів, паливно-мастильних або лакофарбових матеріалів. Приміщення складу і транспорт повинні відповідати тим же умовам.
- 1.1.5. Хладагент, що використовується в системі охолодження кузова транспортного засобу або складського приміщення, повинен бути сертифікований для використання в системах охолодження продуктів харчування.
- 1.1.6. При транспортуванні в разі використання рефрижераторів необхідно встановлювати і реєструвати температуру всередині кузова, яка необхідна для товару, вантажу.
- 1.1.7. Кожен продукт має рекомендовану висоту піддону, яка визначається виробником продукції, кількість шарів пакувальних ящиків на піддоні. Кількість пакувальних ящиків на піддоні не повинна перевищуватися. Завантаження продукції виробляється тільки на піддонах, не допускаються завантаження додаткових шарів вантажу поза піддонів.
- 1.1.8. Зберігання:
- Продукція повинна зберігатися в упаковці виробника на дерев'яних піддонах на відстані 0.10-0.15 м. від підлоги і не менше 0.5 м від стін;
- В приміщеннях:**
- Призначених для зберігання продуктів харчування відповідно до вимог, зазначених у п. 1.1.1 .;
 - Добре провітрюваних/вентильованих;
 - Вільних від цвілі і грибка, а також таких, що запобігають потраплянню на продукцію вологи і прямих сонячних променів;
 - Оснащених системами охолодження/опалення та моніторингу кліматичних умов у приміщеннях для продукції, що має дозволіні межі температури зберігання та/або відносній вологості повітря (моніторинг/реєстрації температури і вологості на складі проводити не рідше одного разу на добу і вести окремі записи цих даних);

- Пакувальні ящики (короби) повинні розміщатися відповідно до маніпуляційних знаків, зазначених на пакувальному ящику (див. Напрям стрілок);
- Продукція не повинна зберігатися в контактi зі стiнами або конструкцiями холодильного обладнання, вiдстань мiж стiнами/холодильним обладнанням та пiддонами повинна бути не менше 0,5 метра;
- У випадку, якщо пiддони з продукцiєю зберiгаються на пiдлозi, повинен бути забезпечений прохiд мiж пiддонами;
- У сховищi повиннi бути вжитi заходи захисту вiд доступу в примiщення комах, гризунiв, птахiв та iнших тварин. Забороняється використовувати в цiлях дератизацiї отрути миттєвої дiї;
- Продукцiя повинна зберiгатися окремо вiд парфумерно-косметичної продукцiї, продукцiї побутової хiмiї, отруйних i хiмiчних речовин та iнших матерiалiв, несумiсних з продуктами харчування.

1.2. СПЕЦІАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ОБІГУ ТА ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Вiдносна вологiсть повітря на складі не повинна перевищувати 75%.

Маргарини i спреди повиннi транспортуватися в звичайному, iзотермiчному або охолоджуваному контейнерi/кузовi, в якому пiдтримується температура в дiапазонi вiд 0 до +15 градусiв Цельсiя. Зазначенi умови необхідно також дотримуватися при складському зберiганнi.

Майонези i соуси повиннi транспортуватися в звичайному, iзотермiчному або охолоджуваному контейнерi/кузовi, в якому пiдтримується температура:

- при тривалостi транспортування (вiд моменту завантаження в транспортний засiб до моменту вивантаження з транспортного засобу) до 24 годин в дiапазонi вiд 0 до +18 градусiв Цельсiя;
- при тривалостi транспортування (вiд моменту завантаження в транспортний засiб до моменту вивантаження з транспортного засобу) 24 години або бiльше в дiапазонi вiд 0 до +10 градусiв Цельсiя.

Для майонезiв, соусiв майонезних при складському зберiганнi пiдтримується температура в дiапазонi вiд 0 до +10 градусiв Цельсiя.

Рiдкi (готовi) супи повиннi транспортуватися в звичайному, iзотермiчному або охолоджуваному контейнерi / кузовi, в якому пiдтримується температура в дiапазонi вiд +5 до +25 градусiв Цельсiя. Зазначених умов необхідно також дотримуватися при складському зберiганнi.

Креми рослинно-сирнi повиннi транспортуватися в звичайному, iзотермiчному або охолоджуваному контейнерi / кузовi, в якому пiдтримується температура в дiапазонi вiд +2 до +15 градусiв Цельсiя. Зазначених умов необхідно також дотримуватися при складському зберiганнi.

Кетчупи та олiї повиннi транспортуватися в звичайному, iзотермiчному або охолоджуваному контейнерi / кузовi, в якому пiдтримується температура в дiапазонi вiд 0 до +25 градусiв Цельсiя. Зазначених умов необхідно також дотримуватися при складському зберiганнi. Необхiдно оберегати олію вiд прямих сонячних променiв.

Олії оливковi повиннi транспортуватися в звичайному, iзотермiчному або охолоджуваному контейнерi / кузовi, в якому пiдтримується температура в дiапазонi вiд +8 до +25 градусiв Цельсiя. Зазначених умов необхідно також дотримуватися при складському зберiганнi. Необхiдно оберегати оливкову олію вiд прямих сонячних променiв.

Чайна продукцiя повинна зберiгатися в сухому, чистому, добре вентиляваному примiщеннi, незараженому шкiдниками. Вiдстань вiд джерел тепла, водопровiдних i каналiзацiйних труб повинно бути не менше 1 м. Вiдносна вологiсть повітря в примiщеннi, де зберiгається чай, не повинна бути вище 70%.

Сухi сумiшi, приправи i харчовi концентрати повиннi транспортуватися в звичайному, iзотермiчному або охолоджуваному контейнерi / кузовi, в якому пiдтримується температура в дiапазонi вiд 0 до +18 градусiв Цельсiя. Зазначенi умови необхідно також дотримуватися при складському зберiганнi.

Увага!

Заморожування бiльшостi вищевказаних продуктiв призводить до незворотної втрати їх споживчих властивостей та робить їх непридатними до вживання. Перевищення верхнiх меж дiапазону температури транспортування i зберiгання призводить до iстотного скорочення термiну придатностi продуктiв харчування i може створити ризик для безпеки продукцiї.

II. СПІЛЬНЕ ЗБЕРІГАННЯ І ТРАНСПОРТУВАННЯ

- 2.1. Забороняється спільне зберігання в одному приміщенні продуктів харчування з продуктами особистої гігієни та догляду за домом (побутової хімії) будь-яких виробників.
- 2.2. Забороняється перевезення і зберігання продуктів харчування та продуктів особистої гігієни та догляду за домом разом з тютюном, кави, citrusовими, рибою, миючими засобами, паливно-мастильними або лакофарбовими матеріалами через ризик перехресного поглинання запахів / ароматів.
- 2.3. Забороняється перевезення і зберігання продуктів харчування та продуктів особистої гігієни та догляду за домом разом з хімічними та якими-небудь отруйними речовинами.
- 2.4. Забороняється зберігати в одному приміщенні з чаєм харчові продукти або продовольчу сировину з сильними ароматами. Забороняється спільне зберігання чайної продукції і приправ, сухих сумішей / харчових концентратів будь-яких виробників.
- 2.5. Забороняється сумісне перевезення чайної продукції зі звичайними або синтетичними миючими засобами (мило, пральні порошки та ін.)
- 2.6. Чай, інші продукти харчування дозволяється перевозити в одному контейнері / кузові, але не довше, ніж протягом одного тижня.
- 2.7. Чай дозволяється перевозити в одному контейнері / кузові з приправами і сухими сумішами / харчовими концентратами будь-яких виробників не більше 8 (восьми) годин.

З усіх питань щодо транспортування та зберігання звертатися до координатора з якості ТОВ "Юнілівер Україна" за номером: +380 (44) 490-58-46