



### Требования к условиям транспортировки, хранения и реализации Товара

#### А. Транспортировка

1. Соблюдение санитарных правил содержания кузова транспортного средства (чистота, отсутствие посторонних запахов, целостность кузова, отсутствие посторонних предметов).
2. Наличие и исправность системы охлаждения.
3. Наличие температурного датчика в кузове транспортного средства для контроля температурных параметров в процессе транспортировки.
4. Соблюдение правил товарного соседства.
5. Правильность расположения груза в кузове транспортного средства.
6. Соблюдение мер по обеспечению сохранности груза и целостности упаковки.
7. Поддержание требуемых температурных параметров в кузове транспортного средства в течении всего времени транспортировки Товара.
8. Не допускается использование транспортных средств, в которых перевозились сырье, ядовитые, резко пахнущие грузы, а также продукты, обладающие специфическим запахом (морепродукты, рыба и т.д.).
9. При перевозке, погрузке и выгрузке Товар не должен подвергаться воздействию атмосферных осадков.

#### Б. Хранение

1. Складские помещения должны иметь участки (эстакады) для разгрузки и погрузки Товара, которые обеспечены системой охлаждения, навесами для защиты от атмосферных осадков, тепловыми завесами, приборами измерения температуры, влажности воздуха с ежедневной регистрацией параметров. Разгрузка Товара должна осуществляться в максимально короткие сроки с учетом погодных условий и температуры окружающей среды в зоне разгрузки. На складское помещение должен быть оформлен санитарный паспорт, наличие которого гарантирует пригодность данного помещения для хранения пищевой продукции.
2. Товар должен храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, с соблюдением температурно-влажностных режимов указанных в НТД, не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света.

#### Температурно-влажностные режимы хранения продукции по нормативной документации

Категория продукции	Влажность, %	Температура воздуха, °С
<b>вареные колбасные изделия:</b>		
ГОСТ (охл.)	не выше 75	0÷6
вареная колбаса (охл.)	75±5	4±2
сосиски (охл.)	75±5	4±2
замороженные		-10
сардельки и шпикачки (охл.)	75±5	4±2
<b>полукопченые колбасы</b>		
ГОСТ	75±5 75÷78	4±2 0÷6

<b>варено-копченые колбасы:</b>		
ГОСТ	75÷78	0÷4
цельми батонами	75±5	не выше +12
порционная нарезка	75±5	4±2
сервировочная нарезка	75±5	4±2
<b>сырокопченые колбасы:</b>		
ГОСТ	75-78	12 ÷ 15
цельми батонами	75±5	не выше +12
порционная нарезка	75±5	4±2
сервировочная нарезка	75±5	4±2
<b>ветчины</b>	75±5	4±2
<b>копчености</b>	75±5	4±2
<b>паштеты</b>	75±5	4±2

3. Не допускается нарушение правил штабелирования и товарного соседства, т.е. хранение Товара вместе с сырьем, ядовитыми, резко пахнущими, обладающими специфическим запахом продуктами (морепродукты, рыба и т.д.).

4. Не допускается длительное хранение Товара (более 1 дня) в транспортной упаковке (в коробах на паллетах в стрейч-пленке).

5. Длительное хранение (более 5 дней) сырокопченых колбас, не упакованных под вакуумом или в защитной атмосфере, должно осуществляться вне транспортной упаковки (коробов) на стеллажах или на подвесе.

6. При отгрузке Товара третьим лицам должна соблюдаться очередность в соответствии со сроками ее поступления и реализации.

7. Складские помещения должны быть оснащены приборами измерения температуры, влажности воздуха с ежедневной регистрацией параметров.

8. Не допускается скопление мусора и отходов, наличие нескошенной травы вокруг складских помещений, т.к. это создаёт благоприятные условия для привлечения грызунов и насекомых.

9. Товар, признанный несоответствующим, должен иметь соответствующее обозначение и храниться отдельно от остального Товара.

10. Стены, двери, потолки, полы складских помещений должны быть без трещин, дыр, щелей.

11. Периодически должны проводиться работы по дезинсекции (меры для предотвращения появления и уничтожения насекомых) и дератизации (меры для предотвращения появления и уничтожения грызунов) в складских помещениях и в используемом автотранспорте. При этом обязательно заключение договоров с организациями, имеющими лицензии на проведение указанных работ, подтверждение их проведения путем предоставления Актов сдачи-приемки работ.

**Поставщик**

**Покупатель**

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
М.П.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
М.П.