Санитарные требования к транспорту для перевозки молочных и мясных продуктов







- Скоропортящиеся продукты должны перевозиться в охлажденных или изотермических транспортных средствах - рефрижераторах. Транспортные средства для перевозки продуктов должны иметь санитарный паспорт, выданный органами Роспотребнадзора, паспорт подлежит обязательному обновлению 1 раз в год. В нем указывают номер автомобиля, фамилию, имя и отчество ответственного за санитарное состояние транспортного средства, а также наличие оборудования и санитарной одежды. Использовать продуктовые машины для других целей категорически запрещается. При транспортировке продуктов должны строго соблюдаться санитарные правила и требования товарного соседства. Различные виды пищевых продуктов (хлеб, мясо, молоко и др.) перевозят специализированным транспортом, о чем на борту машин, фургонов делают соответствующую надпись.

- **ПРАВИЛА ПЕРЕВОЗОК МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**
- Молоко перевозится бестарным способом в специализированных автомобилях-цистернах и тарным способом.
  Молочные продукты перевозятся тарным способом.
  Грузоотправитель обязан предъявлять молоко для перевозки бестарным способом с низовых молочных заводов с кислотностью не выше 19 град. Тернера.







ЕДИНЫЙ ЦЕНТР
ПО СЕРТИФИКАЦИИ И САНИТАРИИ

ДЕЗИНФЕКЦИЯ АВТОТРАНСПОРТА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ПРОДУКЦИИ



Транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом.



Погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде.



При транспортировке пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила их последовательной укладки, исключающие контакт сырой и готовой продукции, загрязнения продуктов при погрузке и выгрузке.



Транспортные средства ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами госсанэпидслужбы.

Условия транспортировки продукции

Автотранспорт, поставляющий товар, должен учитывать специфику товара и сезонность.

Нельзя совместно перевозить
- продовольственные пищевые продукты с непродовольственными;
- сырые с готовой продукцией
- сильно пахнущие с продуктами, впитывающими запах



Мокрые, пыльные и грязные товары и/или паллеты , которые в процессе транспортировки деформировались, не принимаются

В кузове автомобиля должны отсутствовать посторонние предметы (колеса, мусор)

Задание № 1

1. Классификация транспортных средств по основным группам пищевых продуктов, перевозимых специализированным транспортом

Основные группы пищевых продуктов, перевозимых специализированным транспортом

- **продукты растительного происхождения**
  - фрукты
  - овощи
  - ягоды
  - орехи
- **продукты животного происхождения**
  - яйца
  - икра
  - мясо
  - рыба
- **продукты переработки**
  - пищевые жиры
  - молочные продукты
  - кисломолочная продукция













Способы транспортировки железнодорожным транспортом

Различают следующие типы вагонов:

- Рефрижераторные вагоны имеют цельнометаллический кузов с теплоизоляционным слоем, предотвращающий изменение температуры в вагоне под влиянием внешних факторов.
- Вагоны-термосы не оснащены холодильными установками, а поддерживают температурный режим благодаря теплоизоляции. Имеют ограничения по срокам транспортировки и дальности передвижения.
- Вагоны-цистерны используются для жидких, порошкообразных и затвердевающих пищевых продуктов. Цистерны-термосы используются для транспортировки молока. Изотермические вагоны-цистерны подходят для вина и виноматериалов.







Зона погрузки-разгрузки

Предназначена для погрузки и разгрузки транспортных средств и кратковременного хранения товара (до передачи его в зону приемки).

Основные требования: наличие оборудования, позволяющего максимально ускорить разгрузку транспортных средств, защищенность от неблагоприятных погодных условий, обеспечение сохранности товара в процессе разгрузки





Требования к загрузке

п. 3. 7 **СанПиН 2.1.2.2645-10** САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОЖИВАНИЯ В ЖИЛЫХ ЗДАНИЯХ И ПОМЕЩЕНИЯХ

Загрузка материалов, продукции для помещений общественного назначения со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не допускается. Загрузку следует выполнять: **с торцов жилых зданий, не имеющих окон; из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров; со стороны магистралей.**

Загрузочные помещения допускается не устраивать при площади встроенных общественных помещений до 150 м2.

Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов **со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не допускается.**
СП 2.3.6.1079-01.



X. Требования к упаковке продуктов убоя и мясной продукции

Материалы упаковки, контактирующей с продуктами убоя и мясной продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки»

Маркировка упаковки продуктов убоя и мясной продукции должна содержать информацию, необходимую для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка, а также информацию о возможности его утилизации и информирования потребителей.

Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях.



Требования к хранению

- Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.
- Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.
- Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам: **сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.**

Требования к приему и хранению пищевых продуктов

- Для хранения пищевые продукты принимаются, соответствующие требованиям нормативной и технической документации и имеющие документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека.
- Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования.
- Хранение и реализация скоропортящихся продуктов, осуществляется при температуре не выше 6 °С.
- Перетаривание пищевых продуктов из тары поставщика в более мелкую тару не допускается.
- Этикетки (ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов.

Разгрузка и погрузка транспорта

Разгрузка - операция, заключающаяся в освобождении транспортного средства от груза.

Погрузка - операция, заключающаяся в подаче, ориентировании и укладке груза в транспортное средство.

Основные задачи при организации процесса разгрузки товаров на складе:

- Устройство площадок для маневра и парковки прибывающих под разгрузку грузовых автомобилей;
- Устройство и оборудование разгрузочных площадок;
- Организацию работ разгрузочных постов;
- Определение численности технических средств и количества рабочих для выполнения работ по разгрузке товаров;
- Организация сбора и утилизации отходов крепежных и упаковочных материалов;



