

ДЕРЖАВНИЙ КОМІТЕТ УКРАЇНИ
З ДЕРЖАВНОГО МАТЕРІАЛЬНОГО РЕЗЕРВУ
ДЕРЖАВНИЙ КОМІТЕТ УКРАЇНИ З ПИТАНЬ
ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ТА СПОЖИВЧОЇ ПОЛІТИКИ

Н А К А З

14.07.2004 N 172/142

Щодо затвердження Інструкції про порядок і умови
постачання, приймання, зберігання і відпуску
замороженого м'яса і масла коров'ячого
та списання природних втрат ваги м'яса,
що утворилися при зберіганні та перевезенні,
І П-044-2004

Відповідно до Закону України "Про державний матеріальний резерв", затвердженого Постановою Верховної Ради України від 24.01.97 N 52/97-ВР, Положення про Державний комітет України з державного матеріального резерву, затвердженого Указом Президента України від 20.10.2001 N 996, Порядку формування, розміщення та проведення операцій з матеріальними цінностями державного резерву, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 08.10.97 N 1129, з метою впорядкування процесу постачання до державного резерву замороженого м'яса і масла коров'ячого, їх приймання, зберігання та реалізації з урахуванням природних втрат ваги м'яса, що виникли при зберіганні та перевезенні,
Н А К А З У Є М О:

1. Затвердити Інструкцію про порядок і умови постачання, приймання, зберігання і відпуску замороженого м'яса і масла коров'ячого та списання природних втрат ваги м'яса, що утворилися при зберіганні та перевезенні, І П-044-2004, яка додається.

2. Інструкцію Про порядок і умови постачання, приймання, зберігання і відпуску замороженого м'яса, жирів тваринних топлених харчових та масла коров'ячого І П-044-94 затверджену наказом Державного комітету України по матеріальних резервах від 12.12.94 N 79, уважати такою, що втратила чинність.

Голова Держкомрезерву
України

М.Ф.Песоцький

Голова Держспоживстандарту
України

Л.С.Школьник

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Держкомрезерву України
та Держспоживстандарту
України
14.07.2004 N 172/142

Зареєстровано в Міністерстві

юстиції України
22 жовтня 2004 р.
за N 1354/9953

ІНСТРУКЦІЯ
про порядок і умови постачання, приймання,
зберігання і відпуску замороженого м'яса
і масла коров'ячого та списання природних
втрат ваги м'яса, що утворилися
при зберіганні та перевезенні,
І П-044-2004

Ця Інструкція про порядок і умови постачання, приймання, зберігання і відпуску замороженого м'яса та масла коров'ячого та списання природних втрат ваги м'яса, що утворилися при зберіганні та перевезенні (надалі - Інструкція), встановлює номенклатуру та вимоги до якості і безпеки продукції, яка закладається в державний резерв, порядок поставки, закладення, зберігання, відпуску, оформлення операцій та відповідальність за порушення встановленого порядку зберігання і проведення операцій з продукцією державного резерву.

Документ є обов'язковий для підприємств, які підпорядковані Державному комітету України з державного матеріального резерву (далі - Держкомрезерву України), та відповідальних зберігачів, що здійснюють довгострокове зберігання продукції за договорами з Держкомрезервом України.

При розробленні Інструкції використані діючі нормативні акти України й акти згідно з Постановою Верховної Ради України від 12.09.91 N 1545-XII "Про порядок тимчасової дії на території України окремих актів законодавства Союзу РСР".

Положення цієї Інструкції можуть змінюватись у залежності від змін у законодавстві України, випуску нових стандартів, інших нормативних актів, а також розпоряджень і постанов Уряду України.

На довгострокове зберігання на підприємства Держкомрезерву України, а також на пункти відповідального зберігання закладаються: м'ясо заморожене та масло коров'яче, вироблені вітчизняними виробниками, що відповідають за якістю і безпекою, пакуванням та маркуванням усім вимогам чинних нормативно-правових актів та нормативних документів.

1. Загальна характеристика основних властивостей
і якісних показників

1.1. Якість м'яса, масла коров'ячого визначається відповідно до вимог чинних нормативних документів на кожний конкретний вид продукції (м'ясо - ГОСТ 779-55; масло - ГОСТ 37-91).

За видами м'ясо поділяється на м'ясо великої рогатої худоби (яловичина і телятина), дрібної рогатої худоби (баранина, козлятина), свиней (свинина), м'ясо птахів та ін.

У залежності від угодзованості, тобто від ступеня розвитку м'язової тканини і підшкірних жирових відкладень, м'ясо худоби поділяється за категоріями: яловичина, телятина, баранина і козлятина - на першу і другу категорії; свинина - на першу (беконну), другу (м'ясну - молодняк, обрізну), третю (жирну), четверту (промпереробку), п'яту (м'ясо поросят).

М'ясо яловичини відпускається в реалізацію у вигляді

продольних напівтуш і четвертин, свинини і телятини - у тушах і півтушах, баранини і козлятини - у тушах та всіх видів худоби - у блоках і фасованому вигляді.

За термічною обробкою м'ясо підрозділяється на:

остигнуте - піддане після оброблення туш охолодженню не менше 6 годин до температури в товщі м'язів не вище 12 град.С;

охоложене - піддане після оброблення туш охолодженню до температури в товщі м'язів на кістках від 0 до плюс 4 град.С; поверхня м'яса покрита підсушеною шкірою, м'язи пружні;

підморожене - піддане підморожуванню і має температуру в стегні на глибині 1 см мінус 3 - мінус 5 град.С, а в товщі м'язів стегна - 0 - плюс 2 град.С. При збереженні температура на всій поверхні повинна бути мінус 2 мінус 3 град.С;

заморожене - піддане заморожуванню до температури в товщі м'язів не вище мінус 8 град.С.

Поверхня туші свіжого замороженого м'яса має колір більш яскравий, ніж охолодженого. Поверхня розрубу - рожево-сірого кольору, у місці дотику пальця чи теплового ножа з'являється пляма яскраво-червоного кольору. За консистенцією м'ясо тверде, при постукуванні видає чіткий звук. Заморожене м'ясо запаху не має, а при розморожуванні з'являється характерний для даного виду м'яса запах. Колір жиру - властивий кожному виду м'яса.

На довгострокове зберігання до державного резерву закладається м'ясо яловичини I категорії, яке вироблене у IV кварталі поточного року та I кварталі наступного року вітчизняними товаровиробниками.

У літній період на довгострокове зберігання м'ясо не закладається. М'ясо, яке надходить за імпортом, не підлягає закладенню до державного резерву.

1.2. За товарними найменуваннями масло коров'яче поділяється на такі види:

солоне, несолоне - масло коров'яче з масовою часткою вологи не більше 16%;

любительське - масло коров'яче з масовою часткою вологи не більше 20%;

селянське - масло коров'яче з масовою часткою вологи не більше 25%;

бутербродне - масло коров'яче з масовою часткою вологи не більше 35%;

топлене - масло з масовою часткою вологи не більше 0,7%.

Закладенню підлягає солодковершкове несолоне масло коров'яче за 10-бальною оцінкою за смаком та запахом не менше 10 балів. Не допускається поставка на довгострокове зберігання масла коров'ячого з граничною бальною оцінкою та прогресуючими вадами смаку (недостатньо чистий, слабозатхлий, слабосалистий та інші).

Коров'яче масло, яке надходить за імпортом, відвантаженню на підприємства Держкомрезерву України не підлягає.

На довгострокове зберігання на підприємства Держкомрезерву України поставляються м'ясо та масло коров'яче, найбільш стійкі до тривалого зберігання, а саме:

Масло коров'яче повинно бути вироблено в період травня - вересня поточного року.

Не допускається поставка на довгострокове зберігання масла коров'ячого з домішками жирів рослинного походження або інших, не передбачених стандартом ГОСТ 37-91.

1.3. М'ясо та масло коров'яче є товарами, які

в неохолоджуваних приміщеннях при плюсовій температурі швидко псуються.

2. Пакування, маркування та транспортування

2.1. На кожній півтуші замороженого м'яса мають бути проставлені клейма, що засвідчують якість м'яса.

Клеймування м'яса здійснюють згідно з Інструкцією по клеймуванню м'яса, затвердженою наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 12.06.97 № 19 (з0447-97) (zareєстровано Міністерством юстиції України 25.09.97 за № 447/2251 (із змінами).

Для клеймування яловичини 1 категорії встановлено кругле клеймо діаметром 40 мм. На клеймі в центрі повинно бути три пари цифр: перша означає порядковий номер Автономної Республіки Крим, міст Києва та Севастополя, друга - порядковий номер району, третя - порядковий номер підприємства. У верхній частині клейма напис "Україна", а внизу - "Держветогляд". Крім того, для м'яса, що поставляється на експорт (на вимогу країни-імпортера), встановлено овальне клеймо (Д1-40 мм і Д2-60 мм).

На півтушах яловичини I категорії ставлять два клейма - по одному на лопатковій і стегновій частинах.

На півтушах телятини I категорії клеймо ставлять на лопаткову частину. На кожній передній гомілці ставлять штамп літери "Т".

На півтушах від молодняка I категорії праворуч від клейма ставлять штамп - літера "М".

При клеймуванні півтуш від дорослої худоби та молодняка, яких приймають за масою і якістю м'яса, проводять маркування штампами, що визначають категорію вгодованості тварин, унаслідок оброблення яких одержані ці півтуші. На півтуші, одержані від тварин угодованості, ставлять штамп літери "В", середньої вгодованості - штамп літери "С".

Кожна партія замороженого м'яса супроводжується документом про якість та ветеринарним свідоцтвом установленної форми. У документі про якість, засвідченому печаткою вантажовідправника, має бути зазначене точне найменування продукції, якісний стан та транспортабельність вантажу (термін транспортування у добах), температура продукту при завантаженні, дата виготовлення, гарантійний термін зберігання, призначення вантажу.

2.2. Масло коров'яче має бути впаковане цільним монолітом у транспортну тару - картонні ящики за ГОСТ 13515-91 масою нетто по 20 кг.

У середині ящики повинні бути викладені пергаментом марки А за ГОСТ 1341-97, що допущено для використання Міністерством охорони здоров'я України. Партії масла супроводжуються документом про якість та ветеринарним свідоцтвом. Пакувальний матеріал повинен з усіх боків щільно покривати моноліт масла. Стики клапанів картонних ящиків із маслом мають бути склеєні клеєвою стрічкою на паперовій основі за ГОСТ 18251-87 або поліетиленовою стрічкою з липким шаром.

Транспортне маркування масла коров'ячого виконується з нанесенням маніпуляційного знака "Боїться нагріву" - за ГОСТ 14192-96 із зазначенням даних:

товарного знака або номера підприємства-виробника;
дати виготовлення;

порядкового номера партії з початку кожного місяця наростаючим підсумком, номера ящика;

маси нетто пакувальної одиниці;
виду масла, його сорту;
позначення нормативного документа, у відповідності до якого продукт виготовлено.

Транспортне маркування наноситься на обидві торцеві сторони ящика з маслом за допомогою штампеля фарбою, яка не змивається.

Наклеювання етикеток не допускається.

2.3. При постачанні замороженого м'яса та масла коров'ячого на підприємства Держкомрезерву України, постачальник повинен подати наступні документи:

документ, що підтверджує якість продукції;
сертифікат відповідності державної системи сертифікації або копію зазначеного сертифіката, завірену суб'єктом господарської діяльності, що відпустив товар, який підлягає обов'язковій сертифікації (у сертифікаті повинно бути зазначено, що він поширюється на серійно виготовлену продукцію з урахуванням терміну придатності до споживання);

протокол випробувань (оригінал);

експертний висновок (оригінал);

ветеринарне свідоцтво (оригінал);

документ про якість з відміткою про зберігання (для масла коров'ячого - "без домішок");

фактура - специфікація.

Транспортні засоби для перевезення м'яса та масла коров'ячого повинні відповідати вимогам санітарних норм та правил і мати санітарний паспорт.

Приймання вантажів, які швидко псуються, за кількістю та якістю провадиться згідно з Положеннями про матеріали держрезерву на підприємствах, підпорядкованих Державному комітету України з державного матеріального резерву, Інструкціями Держарбітражу про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за кількістю та якістю, діючими стандартами, технічними умовами, Правилами перевезень вантажів та даною Інструкцією.

Документальне оформлення операцій з приймання та зберігання товарів здійснюється згідно з Інструкцією про порядок оформлення документації та обліку операцій по матеріалах держрезерву на підприємствах Державного комітету України з державного матеріального резерву (затверджено наказом Держкомрезерву України від 15.01.2003 N 8).

3. Порядок і умови постачання товарів до державного резерву

3.1. Постачання (закладення) м'яса яловичини та масла коров'ячого до державного резерву здійснюється на підставі річних планів освіження та інших розпоряджень Кабінету Міністрів України.

3.2. На тривале зберігання до державного резерву поставляється (закладається) м'ясо яловичини I категорії заморожене, за ГОСТ 779-55, свіжого виготовлення вітчизняного виробництва. Постачальник відповідає за якість продукції на протязі гарантійного терміну зберігання, що становить 18 місяців.

Температура замороженого м'яса перед завантаженням у камеру холодильника комбінату має бути не вище мінус 8 град.С.

Маса півтуші - не менше 85 кг.

Продукція приймається на комбінати держрезерву не пізніше 30 календарних днів з дня виробництва.

3.3. На тривале зберігання до державного резерву поставляється (закладається) масло коров'яче за ГОСТ 37-91 свіжого виготовлення вітчизняного виробництва, яке за якістю та безпекою, маркуванням тощо відповідає вимогам чинних нормативно-правових актів та нормативних документів, без домішок, жирністю не менше 72,5%, вологістю не більше 25%.

Температура в середині моноліту (20 кг) продукції при прийманні повинна бути не вище мінус 6 град.С.

На кожну збірку повинен бути контрольний ящик, позначений літерою "К". Для перевірки якості масла коров'ячого при прийманні, зберіганні і відпуску підприємствами-постачальниками з контрольних ящиків формуються контрольні пакети, на які наноситься незмивною фарбою буква "К".

Контроль за якістю здійснюється за цими контрольними пакетами. Постачальник відповідає за якість продукції на протязі гарантійного терміну зберігання, що становить 14 місяців.

При непорушеному заводському упакуванні за кількісне зберігання і відповідність асортименту підприємство-виготовлювач несе відповідальність незалежно від термінів придатності, а щодо якості - у межах установлених термінів придатності.

3.4. Приймання замороженого м'яса й масла коров'ячого здійснюється партіями.

Партія замороженого м'яса - це будь-яка кількість м'яса однієї угодованості, одного виду, технологічної та термічної обробки, оформлена одним ветеринарним свідоцтвом та одним документом про якість встановленої форми, що пред'явлені до одночасного приймання.

Для масла коров'ячого партією вважається передбачена для контролю сукупність одиниць продукції одного найменування у одній тарі з однаковими фізико-хімічними та органолептичними показниками, вироблених на одному заводі-виготовлювачі, одному технологічному обладнанні, на протязі одного технологічного циклу, в єдиному виробничому режимі, однієї дати виготовлення, вироблених з вершків однієї ванни методом перетворення високожирних вершків, однієї збірки - методом періодичного збивання, однієї ємності - методом безперервного збивання (об'єм партії не повинен перевищувати 40 ящиків), і оформлена одним супровідним документом про якість та ветеринарним свідоцтвом.

При надходженні продукції без необхідних супровідних документів вона складається в ізольованій камері (при її наявності) і оформлюється на тимчасове зберігання до надходження відповідних супровідних документів від постачальника.

3.5. При прийманні товарів перед розкриттям вагонів матеріально відповідальні особи за участю представника залізниці ретельно перевіряють технічну справність вагонів, засувів, стан закруток, збереження пломб та чіткість відтисків на них, відповідність номерів вагонів номерам, зазначеним у супровідних документах, додержання температурного режиму (за журналом) при транспортуванні, установлений строк пробігу вагонів.

Після зняття пломб та розкриття вагонів перевіряється стан тари, вантажу, ступінь його замороження шляхом огляду зовнішнього стану та вимірювання температури товару.

Температура у товщі м'язів м'яса вимірюється термометром

скляним рідинним (не ртутним), умонтованим у металеву оправу, або іншим вимірювачем температури, затвердженим Держспоживстандартом України.

Для вимірювання температури замороженого м'яса від кожної партії відбирається не менше чотирьох півтуш. Температуру вимірюють у товщі м'язів стегнової частини на глибині не менше 6 см, передніх четвєртин - у товщі м'язів лопатної частини на глибині не менше 6 см.

Температура замороженого м'яса у товщі м'язів не повинна перевищувати мінус 8 град.С.

При одержанні незадовільних результатів вимірювань проводиться повторне вимірювання на подвійній вибірці тієї ж самої партії.

Для вимірювання температури масла коров'ячого від кожної партії відбирається 5% одиниць транспортної тари. При наявності в партії менше 20 одиниць - відбирають одну.

Температура масла в моноліті вимірюється на глибині 6-8 см. При надходженні масла в пакетованому вигляді температура вимірюється у ящиках, які беруть із контрольних пакетів. У приймальні документи заноситься середнє арифметичне значення температури.

3.6. Виявлені при перевірці технічна несправність вагонів, порушення або відсутність пломб, невиразність відтисків на них, наявність пломб проміжних станцій, порушення температурного й санітарного режимів перевезень вантажів та встановленого строку пробігу вагонів оформлюються актами загальної форми, передбаченими Правилами перевезень вантажів, якщо не вимагається складання комерційного акта, затвердженими наказом Міністерства транспорту України від 21.11.2000 N 644 та зареєстрованими у Міністерстві юстиції України 24.11.2000 за N 861/5082 (із змінами).

У разі встановлення нестачі вантажів у комерційному акті та приймальному акті в графі "Особливі відмітки" в обов'язковому порядку зазначаються номери контрольних знаків на пломбах.

3.7. Товари, що надійшли на зберігання, приймаються вантажоотримувачем шляхом переобліку кількості місць та визначення маси вантажу. Заморожене м'ясо приймається та відвантажується шляхом 100% контролю за асортиментними показниками, переобліку місць, зважування на товарних вагах з допущеною похибкою 0,1% за участю представника вантажовідправника.

Результати обліку кількості місць та зважування м'яса реєструються у відвісі (форма N P-6), що є основою для складання приймальних актів.

3.8. На наднормативну нестачу, псування та надлишки товарів за заявкою одержувача має бути в добовий термін складений комерційний акт та на його основі пред'являється претензія залізниці та постачальнику (вантажовідправнику).

3.9. Масло коров'яче в непошкодженій стандартній тарі, що має чітке маркування, приймається та відпускається шляхом обліку кількості місць та визначення маси за трафаретом.

3.10. При одержанні масла коров'ячого в пакетованому вигляді на пошкоджених піддонах або з порушеним заводським упакуванням приймання провадиться з повним переліком кількості місць.

3.11. При прийманні особлива увага приділяється відповідності якості продукції, категорії угодованості м'яса, масла коров'ячого - показникам, зазначеним у документах постачальника; відповідності товару встановленим вимогам, правильності та чіткості нанесення клейма на м'ясі та трафаретів на тарі вантажів, стану пакетів, піддонів вимогам нормативних документів, їх технічному стану.

3.12. М'ясо при прийманні підлягає ветеринарно-санітарній експертизі та згідно з Правилами передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затвердженими наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 07.06.2002 N 28 та зареєстрованими в Міністерстві юстиції України 21.06.2002 за N 524/6812.

М'ясо, що надійшло з клеймом, яке не відповідає фактичній категорії угодованості, вимогам стандартів, відсортовується та пред'являється для огляду бюро товарних експертиз.

3.13. При надходженні на підприємство масла коров'ячого з температурою у середині моноліту мінус 6 град.С та нижче, воно направляється у камеру зберігання.

3.14. Забраковані в установленому порядку товари відразу повертаються постачальнику з оформленням акта N P-19.

У виняткових випадках (при наявності вільних камер холодильника) забраковані товари можуть бути прийняті на відповідальне зберігання з умовою заміни їх постачальником у двотижневий термін.

Усі витрати за їх зберігання і заміни несе постачальник.

4. Майнова відповідальність

4.1. Постачання товарів і матеріалів на довгострокове зберігання здійснюється за договорами. Договір є основним документом, що визначає права й обов'язки сторін з постачання товарів і матеріалів.

4.2. Невиконання обов'язків за договорами є порушенням державної дисципліни і тягне за собою майнову відповідальність підприємств, установ і організацій, що допустили ці порушення.

Санкції за порушення договірних обов'язків застосовуються відповідно до умов договорів згідно з діючим законодавством України.

5. Зберігання замороженого м'яса та масла коров'ячого.

Умови та терміни зберігання

5.1. Вимоги до сховищ, протипожежні заходи

Заморожене м'ясо та масло коров'яче зберігають у холодильниках при мінусових температурах. Конструкції холодильників мають забезпечувати підтримання заданого температурно-вологісного режиму та відповідні санітарні умови зберігання продтоварів. Конструкції холодильників повинні задовольняти діючі будівельні норми і правила, мають бути обладнані згідно з Правилами пожежної безпеки при експлуатації будівель і споруд на підприємствах Держкомрезерву України, іншими

нормами чинного законодавства України.

Операції щодо розміщення продуктів у камерах зберігання, а також вантажно-розвантажувальні операції з приймання та відпуску м'яса і масла коров'ячого повинні проводитися згідно з відповідною технічною документацією.

5.2. Перед завантаженням камери холодильника вестибулі, платформи та інші приміщення, обладнання приводяться у технічно справний стан і експлуатуються у суворій відповідності до санітарних правил для холодильників.

5.3. Холодильники забезпечуються у відповідності до технологічних карт транспортних засобів обладнанням та інвентарем, вагами та технологічним обладнанням, таропакувальними матеріалами для покриття штабелів м'яса та навішування брезентових штор на двері та ліфтові прорізи. Піддони, бруски та рейки, забруднені або з наявністю плісняви, очищаються та підлягають дезінфекції.

5.4. Камери холодильника після повного їх звільнення від продуктів та вестибулі підлягають дезінфекції; у необхідних випадках підлога миється, а стіни біляться. Після дезінфекції проводиться дослідження повітря на мікробіологічну зараженість. З метою недопущення псування продуктів гризунами систематично здійснюються заходи з дератизації камер.

Приймання камер холодильників після належної підготовки та дезінфекції проводиться комісією, призначеною керівником підприємства.

5.5. Усі робітники холодильника та робітники, що зайняті на вантажно-розвантажувальних роботах, повинні бути забезпечені санітарним та спеціальним одягом за встановленими нормами.

5.6. З метою зниження природних втрат замороженого м'яса при зберіганні в камерах холодильників проводяться заходи із зменшення теплоприпливу та підвищення відносної вологості повітря шляхом:

укривання штабелів м'яса брезентом або іншою непроникною тканиною в камерах верхніх поверхів;

закривання дверних отворів вставками із ПСБС;

укладання штабелів м'яса в спеціальні льодяні екрани з тамбурами із щитів екрана біля входних дверей.

Льодяний екран являє собою дерев'яний каркас із закріплених із середини пакувальною тканиною. Зовні до каркаса закріплюють цвяхами шпагат або сталевий дріт діаметром 2 мм у вигляді сітки, що армується. Після монтажу каркаса екранів здійснюють наморожування рівномірними шарами льодяної глазурі з обох боків тканини. Товщина шару глазури від стін камери (заекранного простору) становить 20-30 мм, а з середини екрана - 40-50 мм.

Льодяні екрани встановлюють на відстані 0,6 м від стін камери. При зберіганні м'яса в камерах верхніх поверхів та в одноповерхових холодильниках між перекриттям стелі й верхньою частиною екрана залишають зазор 200 мм для рівномірного охолодження камери.

Укладання м'яса здійснюється впритул до екрана. При всіх способах укривання формування м'яса в штабелі здійснюється на дерев'яних решітках або піддонах. При цьому між рейками піддонів насипають чистий сніг або подрібнений лід шаром 30-50 мм,

а для камер першого поверху товщину шару снігу під штабелями збільшують до 60-80 мм.

Під час зберігання щомісяця необхідно оглядати стан екранів у заекранному просторі і при необхідності наморожувати на екрани лід.

5.7 Усі камери обладнуються датчиками для дистанційного вимірювання температури на центральному пульті, що встановлений у машинному відділенні холодильника.

Крім того, кожна камера холодильника забезпечується перевіреними вимірковальними приладами, а саме: одним термометром і одним приладом для вимірювання вологості повітря, установленими на підставках висотою 1,4-1,5 м між штабелями або на площадці за вантажними дверима.

Прилади встановлюються з урахуванням забезпечення доступу до них та захисту від можливих пошкоджень під час виконання вантажних операцій. Скляні термометри повинні мати дерев'яну або металеву оправу.

Регулювання температурно-вологісного режиму при зберіганні товарів у камерах холодильників здійснюється згідно з Положенням про порядок підтримання оптимального температурно-вологісного режиму, лабораторного та санітарного контролю на підприємствах Держкомрезерву України.

5.8. Силова та освітлювальна електропроводка холодильників виконується згідно з вимогами Правил улаштування електротехнічних установок (ПВЕ), Правил технічної експлуатації електроустановок споживачів (ПТЕ), Правил безпеки експлуатації електроустановок споживачів (ПВЕ) (додаток 7). Освітлення робочих місць у виробничих приміщеннях має відповідати діючим нормам та правилам.

Освітлювальні прилади повинні мати захисні ковпаки для запобігання випадкам попадання на продукти скалок скла.

5.9. Ваги в холодильнику повинні бути приписані до залізниці та своєчасно вивірятися й клеймуватися.

Прилади, що застосовуються для зважування м'яса, мають бути пронумеровані та приведені після ретельної вивірки до єдиної маси, яка наноситься фарбою, що не змивається, на кожний прилад. Маса їх визначається комісійно. Одержані результати оформляються актом.

5.10. Холодильники забезпечуються протипожежним обладнанням та засобами гасіння пожежі за діючими нормами згідно з Правилами пожежної безпеки при експлуатації будівельних споруд на підприємствах Держкомрезерву України, іншими нормами чинного законодавства України.

5.11. Складання замороженого м'яса та масла коров'ячого проводиться за розробленими технологічними схемами розміщення з урахуванням найбільш раціонального використання ємності холодильних камер, створення оптимальних умов для зберігання та проведення робіт з приймання, відпуску й контролю якості продукції.

5.12. Заморожене м'ясо у півтушах укладається у щільні штабелі на чисті, сухі напільні дерев'яні решітки, піддони або рейки. Цим забезпечується всебічний доступ холодного повітря до укладеної продукції.

Камери холодильників повинні завантажуватися до повного заповнення їх вантажного об'єму при щільній укладці м'яса. Норми завантаження камер холодильника та коефіцієнти перерахунку в умовний вантаж наведені в додатку 1.

На холодильниках Держкомрезерву України температура повітря у камерах зберігання м'яса та масла коров'ячого повинна підтримуватись мінус 25 град.С, крім існуючих холодильників із паспортною температурою мінус 18 град.С.

Відносна вологість повітря у камерах холодильників повинна підтримуватись при зберіганні замороженого м'яса 95 - 98%, у камерах, обладнаних льодовими екранами, - близько 100%.

5.13. Масло коров'яче укладається вагонними або машинними партіями впритул. При надходженні масла в непакетованому вигляді формування пакетів проводиться при розвантажуванні. При цьому ящики укладаються трафаретом назовні. Висота штабеля визначається з умов максимального використання вантажного об'єму камери з урахуванням міцності тари та допустимого навантаження на перекриття.

При надходженні масла транспортними пакетами об'єм зберігання його в камері визначається, виходячи з міцності перекриттів незалежно від вантажного об'єму. Продукція має укладатися з таким розрахунком, щоб навантаження на площу підлоги між чотирма колонами не перевищувало проектного корисного навантаження на 1 кв. м за паспортом холодильника. Якщо при допустимому навантаженні на перекриття немає можливості розмістити однакову кількість пакетів у центрі за висотою, то частина її вертикальних рядів укладається на один пакет менше. Кількість вертикальних рядів з меншим числом пакетів визначається розрахунком.

Не допускається сумісне зберігання масла з іншими товарами, що мають специфічний запах. Для зберігання масла необхідно виділяти окремі камери.

5.14. У камерах зберігання холодильників штабелі товарів укладаються з відступами:

від стін, що не мають приладів охолодження, а також пристійних приладів охолодження, - 0,3 м;

від стелі, що не має приладів охолодження, - 0,2 м;

від приладів охолодження, що розміщені на стелі, - 0,3 м;

від нижньої поверхні повітроводів - 0,3 м.

Коливання температури повітря у завантажених камерах у процесі зберігання допускаються лише короточасні (не більше доби) та в межах, що не перевищують одного градуса від установленого режиму зберігання. Підвищення температури в камерах унаслідок масового надходження та відвантаження товарів, при зніманні снігової шуби з батарей охолодження, при намороженні льодових екранів повинно усуватися за 2-3 доби.

5.15. За станом якості замороженого м'яса та масла коров'ячого, що зберігаються у камерах холодильників, має бути встановлене ретельне спостереження згідно з вимогами Положення про порядок підтримання оптимального температурно-вологісного режиму, лабораторного та санітарного контролю на підприємствах Держкомрезерву України. При появі ознак псування товари замінюються доброякісними незалежно від установленого терміну придатності.

Температура повітря в камерах зберігання вимірюється один раз на добу. Результати вимірювань заносяться до журналу.

При наявності автоматизованої системи контролю результати вимірювань зберігаються в пам'яті комп'ютера.

У тому самому журналі робляться відмітки про зняття снігової шуби, наморожування льоду на екрани. Відносна вологість повітря вимірюється один раз на тиждень. Результати вимірювань заносяться у той самий журнал.

На кожен партію товарів оформляється штабельний ярлик із зазначенням на ньому номера партії, виду товару, найменування постачальника, кількості місць, маси нетто та дати виготовлення. Одночасно відображається якість товару при прийманні, зберіганні та відпуску. До зазначеного ярлика додається схема фактичного розміщення товару.

Контроль за кількісним збереженням матеріалів здійснюється постійно. Інвентаризація товарів проводиться згідно з вимогами Інструкцій Держкомрезерву України про проведення інвентаризації матеріалів 1-ї групи на підприємствах.

5.16. Гарантійні терміни зберігання

Терміни придатності м'яса замороженого та масла коров'ячого зазначаються у супровідних документах щодо якості і безпеки (документах про якість, сертифікатах відповідності тощо).

Найменування продукції	Термін зберігання у місяцях при температурі	
	мінус 18 град.С	мінус 25 град.С
Яловичина I категорії у півтушах	18	24
Масло коров'яче вершкове	12	24

При виявленні прихованих дефектів м'яса, масла коров'ячого, закладених на довгострокове зберігання, майнову відповідальність несе постачальник незалежно від часу поставки і часу виявлення зазначених дефектів.

При непорушеній заводській упаковці відповідальність за зберігання масла несе постачальник.

6. Відпуск замороженого м'яса і масла коров'ячого

6.1. Відпуск замороженого м'яса і масла коров'ячого проводиться за нарядами Держкомрезерву України після попередньої оплати, виходячи передусім зі стану якості та строків зберігання.

6.2. Освіження продукції на пунктах відповідального зберігання у відповідності до строків зберігання або при появі ознак погіршення якості проводиться однойменною продукцією, що придатна для довгострокового зберігання.

Відповідальні зберігачі проводять освіження продукції без розриву в часі та відповідають за своєчасне освіження.

6.3. Перед відпуском продукції проводиться перевірка її якості і безпеки згідно з вимогами чинних нормативних документів.

6.4. Вагони та автотранспорт, що подаються під перевезення зазначеної продукції, повинні ретельно оглядатися лікарем

ветеринарної медицини на предмет їх придатності для перевезення вантажів, що швидко псуються.

6.5. Документальне оформлення операцій щодо відпуску зазначеної продукції проводиться згідно з Інструкцією про порядок оформлення документації та обліку операцій з матеріалами держрезерву на підприємствах Держкомрезерву України.

7. Порядок застосування норм природних втрат м'яса при холодильній обробці та зберігання на холодильниках

7.1. Норми природних втрат м'яса є контрольними, гранично допустимими і застосовуються для оцінки фактично виявлених втрат м'яса при холодильній обробці і збереженні (додатки 2 - 6).

7.2. Фактичні природні втрати м'яса при холодильній обробці і збереженні визначаються шляхом зіставлення фактичних залишків за даними інвентаризації з даними складського і бухгалтерського обліку.

Фактичні природні втрати м'яса при його замороженні і збереженні визначаються після повного відпуску м'яса або після інвентаризації, проведеної шляхом зважування всієї наявності.

Оскільки від температурного стану м'яса в момент надходження на холодильник залежать і розміри природних втрат, що нараховуються, при холодильній обробці повинна бути звернена особлива увага на точність виміру температури м'яса.

Для виміру температури замороженого м'яса від кожної партії (вагона) відбирається не менше чотирьох одиниць у різних місцях вагона, які найбільш повно характеризують дану партію.

Вимірювання температури проводиться в товщі м'язів стегна і передніх четвертин яловичини на глибині 6 см від поверхні. При одержанні різниці температур більше 2 град.С проводиться повторне вимірювання на подвійній вибірці, узятій від тієї самої партії.

Результати вимірів підтверджуються представником транспортної організації чи представником постачальника і відображаються в приймальних документах (відвісах, приймальних актах).

При надходженні на холодильник замороженого м'яса з температурою в товщі м'язів мінус 1,5 град.С та вище складається комерційний акт, де зазначаються маса цілком відталого м'яса, а також температура м'яса при прийманні на холодильник. Термічний стан м'яса із зазначенням температури в товщі м'язів повинен зазначатися на всіх документах підприємства з його приймання та відпуску.

Підставою для розрахунку норм природних втрат м'яса при заморожуванні є зазначення в приймальних документах термічного стану і температури м'яса в товщі м'язів.

7.3. Для оцінки відповідності фактичних природних втрат установленим нормам складається контрольний розрахунок втрат відповідно до норм за весь період збереження м'яса й акт інвентаризації (зачистки) відповідно до встановленої форми. Форма акта інвентаризації (зачистки) додається до Інструкції (форма N P-39a).

У разі надходження на холодильник м'яса в частково відталому стані, крім контрольного розрахунку втрат при зберіганні, робиться контрольний розрахунок втрат на заморожування.

7.4. Контрольний розрахунок втрат м'яса за нормами при доморожуванні і зберіганні складається окремо для кожного виду і категорії втотованості м'яса.

Природні втрати замороженого м'яса при зберіганні обчислюються, виходячи з тонно-днів фактичного зберігання.

Для цього до залишку м'яса на початок дня додається надходження замороженого м'яса за день. Отримана сума складає кількість тонно-днів зберігання за день. Шляхом підсумовування тонно-днів зберігання за всі дні кварталу одержують загальну кількість тонно-днів зберігання замороженого м'яса за квартал.

Граничні контрольні природні втрати м'яса відповідно за квартал зберігання визначаються за формулою

$$K = \frac{A \times H}{30 \times 100} ,$$

де А - кількість тонно-днів зберігання за квартал;

Н - норма природних втрат м'яса у відсотках за місяць зберігання для даного кварталу.

Природні втрати м'яса при його доморожуванні до температури мінус 8 град.С або мінус 25 град.С обчислюються шляхом множення кількості м'яса, що підлягало доморожуванню, у тоннах на норму втрат при доморожуванні.

Приклад. Скласти контрольний розрахунок збитку за нормами для партії яловичини першої категорії. Холодильник міститься в кліматичній зоні України. М'ясо зберігалось в екранованій камері при температурі мінус 25 град.С та відносній вологості повітря 97%.

Дані про надходження, відпуск і температуру в товщі м'язів м'яса, що надійшло, такі:

N з/п	Дата надходження або відпуску	Надійшло		Відпущено в тоннах	Залишок за обліком
		Кількість у тоннах	Т, град.С товщині м'язів м'яса		
1	15.07.88	150	-8	-	150
2	01.08.88	210	-10	-	360
3	20.08.88	40	-10	-	400
4	10.10.88	350	-10	-	750
5	05.03.89	-	-	50	700
6	20.04.89	-	-	350	350
7	05.06.89	-	-	348,5	1,5

Фактично яловичини першої категорії на холодильнику немає.

Розрахунок:

Із 750 тонн м'яса надійшло з температурою в товщі м'язів мінус 8 град.С та нижче (до мінус 10 град.С) - 750 тонн.

Природні втрати на доморожування щодо норм (додаток 5) становлять:

$$K = \frac{750 \times 0,1}{100} = 0,750 \text{ тонни}$$

Оскільки м'ясо зберігалось на холодильнику в екранованій камері на середньому поверсі при температурі мінус 25 град.С, при розрахунку потрібно користуватися нормами для яловичини I категорії (додаток 2).

Розрахунок тонно-днів за кварталами:

а) у третьому кварталі 1988 року зберігалось 150 тонн м'яса з 15 липня до 1 серпня - 17 днів, що становить:

$$150 \times 17 = 2550 \text{ тонно-днів;}$$

360 тонн з 1 серпня до 20 серпня - 19 днів, що становить:

$$360 \times 19 = 6840 \text{ тонно-днів;}$$

400 тонн з 20 серпня до 1 жовтня - 42 дні, що становить:

$$400 \times 42 = 16800 \text{ тонно-днів.}$$

Усього за третій квартал: $2550 + 6840 + 16800 = 26190$ тонно-днів. Звідси гранична кількість, що підлягає списанню відповідно до норм за третій квартал зберігання:

$$K = \frac{26190 \times 0,066}{30 \times 100} = 0,576 \text{ тонни;}$$

б) у четвертому кварталі 1988 року зберігалось 400 тонн з 1 жовтня до 10 жовтня - 9 днів, що становить:

$$400 \times 9 = 3600 \text{ тонно-днів;}$$

750 тонн із 10 жовтня до 1 січня - 83 дні, що становитиме $750 \times 83 = 62250$ тонно-днів.

Усього за четвертий квартал:

$$3600 + 62250 = 65850 \text{ тонно-днів.}$$

$$K = \frac{65850 \times 0,032}{30 \times 100} = 0,702 \text{ тонни;}$$

в) у першому кварталі 1989 року зберігалось 750 тонн із січня до 5 березня - 64 дні, що становить:

$$750 \times 64 = 48000 \text{ тонно-днів;}$$

700 тонн з 6 березня до 1 квітня - 26 днів, що становить:

$$700 \times 26 = 18200 \text{ тонно-днів.}$$

Усього за перший квартал:

$$48000 + 18200 = 66200 \text{ тонно-днів.}$$

$$K = \frac{66200 \times 0,017}{30 \times 100} = 0,375 \text{ тонни};$$

г) у другому кварталі 1989 року зберігалось 700 тонн з 1 квітня до 20 квітня - 20 днів, що становить:

$$700 \times 20 = 14000 \text{ тонно-днів};$$

350 тонн з 21 квітня до 6 червня - 46 днів, що становить:

$$350 \times 46 = 16100 \text{ тонно-днів.}$$

Усього за другий квартал:

$$14000 + 16100 = 30100 \text{ тонно-днів.}$$

$$K = \frac{30100 \times 0,048}{30 \times 100} = 0,482 \text{ тонни.}$$

Загальні природні втрати відповідно до норм за весь період зберігання:

$$0,750 + 0,576 + 0,702 + 0,375 + 0,482 = 2,885 \text{ тонни.}$$

Форма N P-39a

А К Т

щодо результатів інвентаризації (зачистки) камер N _____
холодильника підприємства _____

_____ " ____ " _____ 200__ року
(назва, категорія угодованості м'яса)

Комісія у складі директора комбінату _____

головного бухгалтера _____

та ветеринарного лікаря _____

у присутності начальника холодильної ємності _____
провела перевірку операцій щодо переміщення (надходження
і відпуску-відвантаження) м'яса і його фактичної наявності
та встановила:

N з/п	Вага нетто в
кг	-----
1 Залишок	
-----	-----

2	Надійшло	
+-----+-----+		
3	Усього (1 + 2)	
+-----+-----+		
4	Відпущено (відвантажено)	
+-----+-----+		
5	Залишок	
+-----+-----+		
6	Усього (4 + 5)	
+-----+-----+		
7	Недостача (3 - 6)	
+-----+-----+		
8	Залишок (3 - 6)	
+-----+-----+		
9	Допустимі природні втрати м'яса за встановленими нормами згідно з наданими розрахунками:	
	а) при доморожуванні	
	б) при заморожуванні	
	в) при зберіганні _____	
	Усього (а + б + в)	
+-----+-----+		
10	Фактична недостача підлягає списанню:	
+-----+-----+		
	а) за рахунок норм природних втрат при доморожуванні	
	б) за рахунок норм природних втрат при заморожуванні _____	
	Усього (а + б)	
+-----+-----+		

11	Залишається понаднормативна (невиправдана)	
	недостача (7 - 10)	

Директор підприємства
 Головний бухгалтер
 Лікар ветеринарної медицини
 Начальник холодильника

Зворотний бік форми N P-39a

Пояснення матеріально відповідальних осіб _____

Висновки комісії _____

Висновки керівництва підприємства _____

Результати перевірки, проведеної начальником відділу та головним бухгалтером _____

Рішення начальника _____

НОРМИ
 природних втрат м'яса замороженого при міжміських перевезеннях в авторефрижераторах

Назва	Відстань перевезень, км	Норми природних втрат у % до маси нетто товару
М'ясо заморожене (у тушах, півтушах, четвертинах та торгових обрубках)	від 51 до 100 вище 100	0,04 Норма збільшується за кожні наступні 100 км на 0,01% (у період з 1 листопада до 31 березня)
М'ясо заморожене в блоках:		
запаковане в коробки і ящики з гофрованого картону та полімерну плівку	до 400 вище 400	Норма не застосовується Норма застосовується в розмірі 0,01% за кожні наступні 100 км (у період з 1 листопада до 31 березня)

запаковане в інші види упаковки	до 200 вище 200	Норма не застосовується Норма застосовується в розмірі 0,01% за кожні наступні 100 км (у період з 1 листопада до 31 березня)
---------------------------------	---------------------	--

Примітка. У період з 1 квітня до 31 жовтня щодо замороженого м'яса в тушах, півтушах, четвертинах, торгових обрубках норма природних втрат під час перевезення на відстань до 500 км не застосовується; понад 500 км - норма застосовується в розмірі 0,01 відсотка за кожні наступні 100 км; щодо м'яса в блоках, замороженого, упакованого в полімерні плівки, а також у ящики та коробки з гофрованого картону, норми природних втрат встановлюються в розмірі 50 відсотків, а для інших видів упакування - у розмірі 70 відсотків від норм, передбачених для м'яса, замороженого в тушах, півтушах, четвертинах і торгових обрубках.

Норми природних втрат за наступні неповні 100 км нараховуються в наступному порядку: за відстань до 50 км норма не нараховується; за відстань від 51 до 100 км норма нараховується як за 100 км.

Норми є граничними та використовуються у випадках, у яких при прийманні вантажу, що перевозиться в авторефрижераторах, виявлена фактична нестача товару, яка визначається шляхом порівняння маси товару, зазначеного відправником (виробником) у супровідному документі, з фактично прийнятою масою товару, зарахованою у приймальному акті (одержувачем).

Установлені норми природних втрат на м'ясо, заморожене, розповсюджуються на яловичину, баранину, свинину та ін.

Заступник начальника Управління
зерна та продовольчих товарів
Держкомрезерву України

О.С.Станкевич

Начальник Управління контролю
безпеки споживчого ринку
Держспоживстандарту України

П.Б.Козлов

Додаток 1
до п.5.12 Інструкції
І П-044-2004

НОРМИ
завантаження камер холодильника та коефіцієнти
перерахунку в умовний вантаж

Найменування вантажу	Норми завантаження	Коефіцієнт
	т/м3	перерахунку в умовний
		вантаж

1.Яловичина заморожена:		
у четвертинах	0,40	0,87
у напівтушах	0,35	1,00
2.Масло коров'яче в транспортних пакетах	0,51	0,69
3.Масло коров'яче в пакетованому вигляді:		
у дерев'яних ящиках	0,63	0,56
у картонних ящиках	0,70	0,50

Примітки:

1. Для продуктів в упакуванні наведена маса брутто, без упакування - маса нетто.

2. Навантаження на 1 кв. м площі перекриття не повинно перевищувати проектного корисного навантаження за паспортом холодильника.

Додаток 2

до п.7.1 Інструкції
І П-044-2004

НОРМИ

природних втрат невпакованого замороженого м'яса при зберіганні в камерах з льодяними екранами в одноповерхових холодильниках, перших і верхніх поверхів багатоповерхових холодильників з температурою повітря мінус 25 град.С і відносною вологістю повітря не нижче 97 процентів

(у % за один місяць зберігання)

Вид і категорія угодованості м'яса	Кліматична зона України			
	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.
Яловичина I категорії	0,033	0,095	0,135	0,066
Яловичина II категорії	0,050	0,146	0,201	0,105
Баранина I категорії	0,054	0,150	0,215	0,118
Баранина II категорії	0,070	0,174	0,258	0,142
Свинина I, II категорій	0,042	0,107	0,150	0,084

(м'ясна, беконна, обрізна)					
-----+-----+-----+-----+-----					
Свинина III категорії (жирна)	0,027	0,089	0,123	0,059	
-----+-----+-----+-----+-----					

Додаток 3
до п.7.1 Інструкції
І П-044-2004

НОРМИ

природних втрат неупакованого замороженого м'яса при зберіганні в камерах з льодяними екранами, розташованих на середніх поверхах багатопверхових холодильників з температурою повітря мінус 25 град.С і відносною вологістю повітря не нижче 97 процентів

(у % за один місяць зберігання)

Вид і категорія угодованості м'яса	Кліматична зона України			

	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.
-----+-----+-----+-----+-----				
Яловичина I категорії	0,017	0,048	0,066	0,032
-----+-----+-----+-----+-----				
Яловичина II категорії	0,029	0,085	0,118	0,062
-----+-----+-----+-----+-----				
Баранина I категорії	0,029	0,081	0,116	0,064
-----+-----+-----+-----+-----				
Баранина II категорії	0,051	0,124	0,184	0,101
-----+-----+-----+-----+-----				
Свинина I, II категорій (м'ясна, беконна, обрізна)	0,034	0,087	0,121	0,068
-----+-----+-----+-----+-----				
Свинина III категорії (жирна)	0,022	0,072	0,098	0,48
-----+-----+-----+-----+-----				

Додаток 4
до п. 7.1 Інструкції
І П-044-2004

НОРМИ

природних втрат неупакованого замороженого м'яса при зберіганні в камерах з льодяними екранами, розташованих на середніх поверхах багатопверхових холодильників з температурою повітря мінус 18 град.С і відносною вологістю

повітря не нижче 97 процентів

(у % за один місяць зберігання)

Вид і категорія угодованості м'яса	Кліматична зона України			
	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.
Яловичина I категорії	0,022	0,063	0,088	0,043
Яловичина II категорії	0,037	0,107	0,148	0,078
Баранина I категорії	0,039	0,108	0,155	0,085
Баранина II категорії	0,051	0,124	0,184	0,101
Свинина I, II категорій (м'ясна, беконна, обрізна)	0,034	0,087	0,121	0,068
Свинина III категорії (жирна)	0,022	0,072	0,098	0,048

Додаток 5
до п.7.1 Інструкції
І П-044-2004

НОРМИ

природних втрат невпакованого замороженого м'яса
при зберіганні в камерах з льодяними екранами
одноповерхових, перших та верхніх поверхів
багатоповерхових холодильників з температурою
повітря мінус 18 град.С і відносною вологістю
повітря не нижче 97 процентів

(у % за один місяць зберігання)

Вид і категорія угодованості м'яса	Кліматична зона України			
	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.
Яловичина I категорії	0,056	0,038	0,110	0,155
Яловичина II категорії	0,106	0,072	0,209	0,288
Баранина I категорії	0,107	0,077	0,214	0,306
Баранина II категорії	0,144	0,101	0,248	0,368

Свинина I, II категорій	0,101	0,065	0,165	0,230
(м'ясна, беконна, обрізна)				
+-----+				
Свинина III категорії	0,065	0,041	0,138	0,189
(жирна)				
+-----+				

Додаток 6
до п.7.1 Інструкції
І П-044-2004

НОРМИ
природних втрат при заморожуванні охолодженого
м'яса до мінус 8 град.С у товщині м'язів
у камерах холодильників

(у відсотках)

--- Вид і категорія угодованості м'яса паспортній				
камері				

Яловичина в півтушах, четвертинах та торгових обрубках:				

першої категорії		0,70		0,90

другої категорії		0,82		1,05

Баранина в тушах:				

першої категорії		0,90		1,06

другої категорії	0,97	1,12
-----+-----+-----		
--		
Свинина в тушах та напівтушах:		
-----+-----+-----		
--		
першої категорії (беконна)	0,81	0,91
-----+-----+-----		
--		
другої категорії (м'ясна молодняк) у шкірі	0,81	0,91
-----+-----+-----		
--		
без шкіри	0,67	0,73
-----+-----+-----		
--		
зі знятим купоном обрізна	0,74	0,82
-----+-----+-----		
--		
обрізна	0,86	0,97
-----+-----+-----		
--		
третьої категорії (жирна)		
-----+-----+-----		
--		
у шкірі	0,67	0,73
-----+-----+-----		
--		
без шкіри	0,57	0,63
-----+-----+-----		
--		
зі знятим купоном	0,62	0,68
-----+-----+-----		
--		
четвертої категорії (промпереробка):		
-----+-----+-----		
--		
у шкірі	0,81	0,91
-----+-----+-----		
--		
без шкіри	0,67	0,73
-----+-----+-----		
--		
М'ясо всіх видів на кістках та	0,60	0,70

| без кісток у блоках | | |

Примітки:

1. Ці норми природних втрат застосовуються за наявності комерційних актів, де вказується маса цілком від м'яса, яке тало (з температурою в товщі м'язів мінус 1,5 град.С і вище).

2. При надходженні на холодильник частково відталого м'яса з температурою в товщі м'язів вище мінус 8 град.С (до мінус 1,5 град.С) усіх видів та категорій вгодованості в тушах, півтушах, четвертинах і блоках норми природних втрат при доморожуванні м'яса до температури повітря в камерах схову застосовуються 0,25% до маси м'яса, що надійшло; для м'яса з температурою мінус 8 град.С і нижче при зберіганні в камерах з температурою мінус 5 град.С та нижче - 0,10% до маси м'яса, що надійшло.

Додаток 7
до Інструкції І П-044-2004

НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

	Постанова Верховної Ради України від 12.09.91 N 1545-XII "Про порядок тимчасової дії на території України директивних актів законодавства СРСР"
	Закон України "Про державний матеріальний резерв" (51/97-ВР)
	Закон України "Про охорону праці"
	Закон України "Про пожежну безпеку"
	Положення про Державний комітет України з державного матеріального резерву, затверджене Указом Президента України від 20.10.2001 N 996
ГОСТ 779-55	М'ясо говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 7269-79	М'ясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести
ДСТУ 3938-99	М'ясна промисловість, продукти забою худоби. Терміни та визначення
ГОСТ 37-91	Масло коровье. Технические условия
ГОСТ 13515-91	Ящики из тарного плоского склееного картона для сли- вочного масла и маргарина
ГОСТ 13361-84	Ящики дощатые для мясной и молочной промышленности

ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования
	Методы испытаний
ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ	Процессы производственные. Общие требования безопасности
	Пожарная безопасность. Общие требования безопасности
	Інструкція по клеймуванню м'яса, затверджена наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 12.06.97 N 19
	Правила перевезення вантажів. Наказ Міністерства транспорту України від 21.11.2000 N 644
	Соглашение о международном железнодорожном грузовом сообщении (СМГС). Приложение 4. Правила перевозок скоропортящихся грузов
	Інструкція Держарбітражу про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за кількістю і якістю (П-6, П-7)
	Порядок формування, розміщення та проведення операцій з матеріальними цінностями державного резерву, затверджений постановою КМУ від 08.10.97 N 1129
	Інструкція про порядок оформлення документації та обліку по матеріалах держрезерву на підприємствах Державного комітету України з державного матеріального резерву. Затверджена наказом Держкомрезерву України від 15.01.2003 N 8
	Правила пожежної безпеки при експлуатації будівель та споруд на підприємствах Держкомрезерву України
	Положення про порядок підтримання оптимального температурно-вологісного режиму, лабораторного та санітарного контролю на підприємствах Держкомрезерву України П 2-047-95. Затверджене наказом Держкомрезерву України від 10.04.96 N 47
	Інструкція про порядок проведення інвентаризації матеріалів 1 групи на підприємствах від 19.09.86 N И-190

<p> Правила устройства электроустановок – ПУЭ (затвержені Головдерженергонаглядом СРСР 21.12.84)</p>
<p> Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей – ПТЭ (затвержені Головдерженергонаглядом СРСР 21.12.84)</p>
<p> Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів (затвержені наказом Держнаглядохоронпраці від 09.01.98 N 4</p>
<p> Сборник технологических инструкций и норм усушки при холодильной обработке и хранении мяса и мясопродуктов на предприятиях мясной промышленности. Утвержден Комитетом Российской Федерации по пищевой и перерабатывающей промышленности 26.05.96</p>
<p> О нормах естественной убыли товарно-материальных ценностей государственного резерва. Утверждено приказом от 30.12.2000 N 269 Российского агентства по материальным резервам</p>
<p> Нормы естественной убыли замороженного мяса при хранении на холодильниках подведомственных предприятий. Инструкция о порядке применения норм естественной убыли мяса при холодильной обработке и хранении на холодильниках. Нормы естественной убыли мяса, замороженного при междугородных перевозках в авторефрижераторах утверждены приказом Минторга СССР от 29.12.84 N 339. Утверждены приказом от 30.12.87 N 214 Организацией почтовый ящик А-1442 (Главным управлением по материальным резервам СССР)</p>