

Затверджую

Директор школи

Н.П.Мірянова

« 16 » вересня 2020

Погоджую

Керівник групи НАССР

Л.В.Солтановська

« 16 » вересня 2020

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА

Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками

ППР-10

1. Мета та сфера застосування

1.1. Ця програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення та реалізації вимог законодавства у сфері безпеки харчових продуктів.

1.2. Ця програма-передумова спрямована на дотримання вимог щодо контролю за постачальниками сировини та специфікацій до неї.

1.3. Положення цієї програми-передумови є обов'язковим для ознайомлення та виконання всіма співробітниками Кінецьпільського ЗЗСО, задіяними на виробництві.

1.4. Контроль за дотриманням програми-передумови здійснює керівник закладу.

2. Терміни та визначення

2.1 Постачальник - юридична або фізична особа - суб'єкт підприємницької діяльності, яка вводить в обіг продукцію чи безпосередньо бере в цьому участь.

2.2 Специфікація- внутрішні документи, в яких вказані всі критерії об'єкту, за якими контролюється його якість та безпека.

2.3 Простежуваність - можливість ідентифікувати оператора ринку, час, місце, предмет та інші умови поставки (продажу або передачі), достатні для встановлення походження харчових продуктів, тварин, призначених для виготовлення харчових продуктів, матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, або речовин, що призначені для включення, або очікується, що вони будуть включені в харчові продукти, на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу.

2.4. Вилучення харчового продукту- заходи, спрямовані на запобігання розповсюдженню, демонстрації чи пропонуванню небезпечного харчового продукту споживачам.

2.5. Етикетка – бирка, напис, позначка, графічне або інше зображення, написане, надруковане, нанесене з використанням трафарету, марковане, витиснене або відбите на упаковці чи додане до упаковки або тари, в якій знаходиться харчовий продукт.

2.6. Стікер – альтернатива етикетки, який наноситься на Підприємстві для забезпечення внутрішнього маркування продукції.

3. Встановлена відповідальність

3.1. Відповідальність за оцінку постачальника несе керівник групи НАССР.

3.2. Відповідальність за дотримання процедури вхідного контролю несе відповідальна за вхідний контроль особа.

4. Опис процесу

4.1. Готові харчові продукти, неперероблені або частково перероблені харчові продукти, допоміжні матеріали для переробки харчових продуктів, предмети та матеріали, що контактують із харчовими продуктами, та інші нехарчові продукти, які надходять на зберігання до закладу громадського харчування, повинні постачатися затвердженими постачальниками.

Затвердження постачальників проводиться шляхом їх ранжування для визначення надійності та відповідності законодавчим вимогам та вимогам закладу.

4.2. Вибір та затвердження постачальників проводить керівник групи НАССР за погодженням з керівником закладу. Для вибору постачальників використовується рекомендована форма (додаток 1).

4.3. Після затвердження постачальника заповнюється «Перелік затверджених постачальників» (додаток 2).

4.4. При виборі постачальників харчових продуктів ключовим фактором є їх здатність постачати безпечну та якісну продукцію з дотриманням законодавчих вимог.

4.5. Всі постачальники харчових продуктів мають бути зареєстровані в Державному реєстрі потужностей операторів ринку харчових продуктів. Якщо постачальник є одночасно і виробником продуктів тваринного походження, він повинен мати діючий експлуатаційний дозвіл.

4.6. Відомості щодо наявності державної реєстрації потужностей або експлуатаційного дозволу можуть надаватись самим постачальником продукції або шляхом перевірки цих відомостей на сайті Держпродспоживслужби в розділі «Діяльність» безпосередньо керівником групи НАССР.

4.7. Обов'язково перевіряється вид діяльності, що здійснюється оператором ринку з використанням потужності. Особлива увага приділяється постачальникам, які проводять фасування продукції, щодо наявного виду діяльності – фасування.

4.8. В разі, коли постачальник розфасовує продукцію іншого виробника, на маркуванні має бути зазначено також виробника продукції, хто провів фасування і коли.

4.9. Важливо: оператор ринку, що розфасовує продукцію іншого виробника має врахувати ризики, які несе його діяльність на безпечність продукту при фасуванні і встановити на основі цього термін придатності продукції, що може бути значно менший, ніж зазначено виробником продукції. Особливо це стосується продукції, яка чутлива до мікробіологічного забруднення, потребує дотримання температурного режиму зберігання.

4.10. Операторам ринку забороняється здійснювати обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей, що не пройшли державної реєстрації або не отримали експлуатаційного дозволу, та/або використовувати такі харчові продукти у виробництві інших харчових продуктів (п. 8 ст. 20 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»).

4.11. Всі основні вимоги та специфікації до продукції, що мають ключове значення для системи управління безпечністю харчових продуктів

4.12. ЗАКЛАД, повинні бути узгоджені з постачальником (додаток 3).

4.13. Постачальник має бути ознайомлений з системою вхідного контролю на Підприємстві, щоб уникнути непорозумінь та конфліктних ситуацій при поставках.

4.14. Вся сировина, що поступає до закладу, супроводжується товарно-транспортною накладною. До продукції тваринного походження промислового виготовлення додається декларація виробника (якісне посвідчення) в оригіналі (якщо постачальник є виробником), або в копії, засвідченій постачальником (якщо виробник і постачальник - різні оператори ринку).

4.15. В разі, якщо закупівля сировини здійснюється закладом самостійно на агропродовольчому ринку, мають бути дотримані наступні умови:

-виробник первинної продукції має бути зареєстрований в Державному реєстрі потужностей операторів ринку (для м'яса, риби, молока, продукції рослинництва). У виробника первинної продукції може бути одночасно і вид діяльності- реалізація.

-оператор ринку, що здійснює торгівлю, має бути зареєстрований в Державному реєстрі потужностей операторів ринку

-складений закупівельний акт щодо придбання продукції на агропродовольчому ринку, до якого додаються експертні висновки державної лабораторії ветсанекспертизи, що розташована на агропродовольчому ринку

-транспортування сировини до закладу має здійснюватися в максимально короткий термін з дотриманням температурних режимів та недопущення забруднення продукції.

4.16. В разі, якщо закупівля продукції здійснюється Підприємством самостійно в торгівельній мережі, мають бути виконані наступні вимоги:

-оператор ринку, що здійснює обіг продукції, має бути зареєстрований в Державному реєстрі потужностей операторів ринку

-має бути чек, що засвідчує купівлю продукції

-транспортування продукції до закладу має здійснюватися в максимально короткий термін з дотриманням температурних режимів та недопущення забруднення продукції.

4.18. Пакувальні матеріали для контакту з харчовими продуктами повинні супроводжуватись товарно - транспортною накладною, висновком держсанепідекспертизи (із зазначенням можливості використання в закладах громадського харчування, харчовій промисловості).

4.19. Токсичні сполуки (миючі, дезінфікуючі засоби тощо) повинні супроводжуватись товарно – транспортною накладною, висновком держсанепідекспертизи, інструкцією по застосуванню, розробленою виробником засобу.

4.20. Вхідний контроль

Процедура вхідного контролю складається з наступних етапів:

1.Перевірка супровідної документації на предмет повноти та відповідності замовленню відповідальною за приймання продукції особою.

2.Візуальний огляд.

Відповідальна особа проводить візуальний огляд транспортного засобу з харчовими продуктами. Візуальний огляд включає перевірку санітарно-гігієнічного стану транспортного засобу, дотримання принципу товарного сусідства.

Постачальник має надати підтвердження щодо дотримання температурного режиму при транспортуванні харчової продукції або відповідальна особа закладу перевіряє температуру всередині транспортного засобу на момент постачання продукції за допомогою пірометра та звіряє отримані показники з умовами зберігання продукції.

Слід пам'ятати, що продукція, яка потребує дотримання температурного режиму і готова до споживання без подальшої термічної обробки, потребує надмірної уваги, так як може бути небезпечна в епідеміологічному відношенні при порушенні температурного режиму при транспортуванні: діапазон температури від +6 °С до + 63 °С сприятливий для росту бактерій, в тому числі хвороботворних.

Виділяють три групи харчових продуктів:

1.продукція, яка готова до споживання без термічної обробки (молокопродукти, м'ясопродукти, рибопродукти, овочі, фрукти, цитрусові, консерви, хліб та хлібо-булочні вироби, цукор, спеції тощо).

2.сира продукція, яка готова до споживання без термічної обробки; ці продукти повинні зберігатись і оброблятись окремо від харчових продуктів, що відносяться до 1 та 2 категорій.

3.сира продукція, яка буде піддаватись термічній обробці (м'ясо, риба, молюски, яйця, овочі тощо).

Продукція, що входить до різних груп, має бути відокремлена фізично.

В межах першої групи: овочі, фрукти, цитрусові, зелень, що входять до першої групи повинні бути відокремлені фізично від молокопродуктів, рибопродуктів, м'ясопродуктів, що готові до споживання.

В разі, якщо продукція може відноситися до різних груп (наприклад,

помідори для салату і помідори для соусу термічно обробленого), вимоги застосовуються по більш жорсткому критерію (як для продукції, що готова до споживання без термічної обробки).

Яйця курячі: - в разі, якщо вони оброблені на підприємстві (помиті, продезінфіковані) – відносяться до 2 групи; якщо не оброблені- до третьої групи.

Візуальний огляд також включає перевірку на чистоту і цілісність транспортного/споживчого пакування продукції, наявність та відповідність маркування (назви продукту, складу, зазначення виробника та адреси потужностей виробництва, ваги продукту, енергетичної та поживної цінності, дати виготовлення та терміну придатності, умов зберігання продукції); перевірку залишкового терміну придатності (не менше, ніж 75%).

В разі постачання пакувальних матеріалів, токсичних сполук (миючих, деззасобів тощо) перевіряється чистота і цілісність упаковки, наявність маркування із зазначенням найменування матеріалів чи сполук, виробника та адреси виробництва, кількості матеріалів чи об'єму сполук, умов зберігання, перевірку залишкового терміну придатності (не менше, ніж 75%).

Проводиться органолептична оцінка вхідної продукції на предмет відповідності узгоджених специфікацій та вимог до продукції та відповідності замовленого товару привезеному.

3. Вивантаження та розміщення на склад

В разі відповідності попередніх кроків процедури вхідного контролю, продукція вивантажується на склад для подальшого зберігання у відповідності до призначення та температурних режимів. За необхідності продукція звільняється від транспортного пакування, перекладається в контейнери (ємкості).

Важливо максимально скоротити час, протягом якого продукція, що потребує дотримання температурного режиму, знаходилась поза межами холодильного (морозильного) обладнання (не більше 30 хвилин).

Відповідальна особа вносить записи у відповідні журнали вхідного контролю: «Журнал вхідного контролю сировини та матеріалів» (додаток 4) або «Журнал приймання та видачі токсичних сполук та речовин» (див. ППР-9).

Про виявлені відхилення при вхідному контролі відповідальна особа повідомляє керівника групи НАССР та заносить виявлені відхилення в «Журнал вхідного контролю сировини та матеріалів».

При відсутності супровідної документації продукція не приймається та повертається постачальнику за його рахунок з вказанням причини повернення.

При порушенні температурних режимів при транспортуванні, принципу товарного сусідства чи виявленні антисанітарно стану транспортного засобу продукція не приймається та повертається постачальнику за його рахунок з вказанням причини повернення.

При порушенні цілісності упаковки така продукція відбраковується та повертається постачальнику за його рахунок з вказанням причини повернення.

При виявленні відхилень при органолептичній оцінці така продукція не приймається та повертається постачальнику за його рахунок з вказанням причини повернення.

При порушенні маркування чи термінів придатності така продукція не приймається та повертається постачальнику за його рахунок з вказанням причини повернення. Допускається прийняття продукції, до закінчення терміну придатності якої залишилось менше, ніж 75%, за додатковим узгодженням між Підприємством та постачальником.

При невідповідності додатковим вимогам чи специфікаціям (в разі узгодження їх з постачальником) така продукція не приймається та повертається постачальнику за його рахунок з вказанням причини повернення.

Для **управління алергенами** на етикетку продукції, що містить алергени, при вхідному контролі наноситься буква «А». В подальшому вона наноситься на всі стікери, якими маркуватиметься ємкість з таким продуктом, напівфабрикат чи готова страва. Перелік алергенів зазначений у додатку 1 «Перелік речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість» Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

Необхідно дотримуватись правил щодо окремого зберігання продукції, яка містить алергени з метою недопущення забруднення продукції, яка їх не містить.

Для **встановлення простежуваності** харчових продуктів, що мають високий в епідеміологічному відношенні ризик (м'ясо, риба, молоко, яйця) або тих, які перекладаються для зберігання в ємкість закладу чи доставляються в транспортній упаковці – мішках, ящиках і вже в процесі зберігання будуть перекладатись в ємкість закладу (цукор, борошно, овочі, фрукти, хліб без споживчого пакування і т.д.), а також для тих продуктів, що постачаються різними постачальниками (для можливості встановити постачальника), передбачений наступний алгоритм дій:

- при внесенні записів до «Журналу вхідного контролю сировини та матеріалів» таким харчовим продуктам присвоюється порядковий номер та наноситься на упаковку продукції на етикетку (маркування).

Цей номер зазначається на стікері при перекладанні продукції в ємкість закладу (в такому разі етикетка виробника з нанесеним порядковим номером зберігається в окремому виділеному місці протягом місяця з дати продажу споживачу страви, куди цей інгредієнт входить). Тобто, на стікері буде зазначено найменування продукції, дата перекладання продукту в ємкість (контейнер), термін придатності і порядковий номер з «Журналу вхідного контролю сировини та матеріалів».

В подальшому при виготовленні напівфабрикатів цей порядковий номер наноситься на стікер упакованого напівфабрикату чи на ємкість з напівфабрикатами, якщо зберігання таких напівфабрикатів здійснюється в ємкості (контейнері). Тобто, на стікері буде зазначено найменування напівфабрикату, дата виготовлення, термін придатності і порядковий номер з «Журналу вхідного контролю сировини та матеріалів».

В разі наявності у напівфабрикату декількох компонентів, що мають порядковий номер в «Журналі вхідного контролю сировини та матеріалів», на стікері напівфабрикату може наноситися лише порядковий номер інгредієнту, що має підвищений в епідеміологічному відношенні ризик (м'ясо, молоко, риба, яйця).

При надходженні інформації від постачальника чи з інших джерел щодо невідповідності показникам безпечності партії продукції, яка була поставлена на Підприємство, терміновому вилученню підлягатиме вся продукція **цієї партії** і напівфабрикати та готові страви, де продукція **цієї партії** є інгредієнтом.

В разі неможливості довести приналежність продукції до цієї конкретної партії, вилученню підлягає вся продукція **цього найменування** та напівфабрикати і готові страви, де продукція **цього найменування** є інгредієнтом.

Для полегшення контролю, присвоєння порядкових номерів на вхідному контролі починається кожного місяця з одиниці (першого номера), але з використанням різних кольорів.

Закріплені кольори:

січень, квітень, липень, жовтень - синій колір нанесення порядкового номеру

лютий, травень, серпень, листопад - червоний колір нанесення порядкового номеру

березень, червень, вересень, грудень - зелений колір нанесення порядкового номеру.

Щомісяця відповідальна за вхідний контроль особа змінює колір нанесення порядкового номеру у відповідності до закріпленого за місяцем кольору. Нанесення порядкового номеру може бути кольоровим маркером або кольоровою ручкою.

Підприємством може бути застосована альтернативна система для забезпечення простежуваності: замість використання кольорового маркеру чи ручки можуть застосовуватись кольорові наліпки з нанесенням ручкою порядкового номеру на ці наліпки.

В такому разі:

січень, квітень, липень, жовтень - жовтий колір наліпки для нанесення порядкового номеру

лютий, травень, серпень, листопад- червоний колір наліпки для нанесення порядкового номеру

березень, червень, вересень, грудень- зелений колір наліпки для нанесення порядкового номеру.

Щомісяця відповідальна за вхідний контроль особа змінює колір наліпки у відповідності до закріпленого за місяцем кольору.

У виробничих цехах в залежності від прийнятої системи мають бути в наявності всі три кольори маркерів або кольорових наліпок. Зберігання їх у виробничих приміщеннях організовується в окремому виділеному контейнері для запобігання забрудненню продукції. Перед використанням маркеру чи ручки, їх поверхня протирається серветкою з дезінфектантом. Після переходу

з виготовлення одного напівфабрикату до іншого, поверхня маркеру чи ручки повторно обробляється дезінфектантом.

4.21. Оцінювання постачальників

Критеріями оцінювання постачальників є характеристика їх здатності постачати харчові продукти, пакувальні матеріали, що контактують з харчовими продуктами, токсичні сполуки, що відповідають законодавчим вимогам та вимогам нормативних документів на продукцію, а також узгоджених додаткових вимог та специфікацій.

Оцінювання постачальників проводиться перед тим, як починати співпрацю з ними, а також періодично з урахуванням результатів вхідного контролю продукції, але не рідше 1 разу на рік.

Постачальник, який набрав найбільшу кількість балів, затверджується. Постачальник, що посів друге місце, є резервним.

Специфікації та вимоги до харчової продукції

З постачальником узгоджуються наступні специфікації та вимоги до харчової продукції:

-азначення вимоги щодо обов'язкової **відповідності** харчової продукції діючим **параметрам безпечності** продукції

-**наявність** маркування у відповідності до вимог харчового законодавства

-**наявність** маркування українською мовою

-для зменшення кількості харчових відходів, пов'язаних із закінченням термінів придатності продукції та зменшення часу, протягом якого продукція перебуває не під контролем ЗАКЛАД, з постачальником може узгоджуватися вимога щодо постачання продукції, до закінчення **терміну придатності** якої залишилось не менше, ніж 75%.

-**хліб та хлібобулочні вироби** - відсутність плісені, сторонніх домішок, непромісів, розпливчастої форми, блідої або підгорілої шкоринки

-**кондитерські вироби**- не підлягають прийняттю деформовані, забруднені, з невластивим запахом та сторонніми домішками, неприємним присмаком, плямами на поверхні, мокрою липкою поверхнею, сірим нальотом (на виробках, глазурованих шоколадом), грубою зацукрованою консистенцією, підгорілі борошняні кондитерські вироби, з розпливчастим візерунком, помадною глазур'ю, що відстає від поверхні виробів, начинкою, яка виступає за край виробу, із закалом, непромісом, Мед із ознаками бродіння, спізнення, кислого смаку, з вологістю понад 21 відсоток та іншими дефектними ознаками, а також фальсифікований.

-**сипучі товари** (крупя, борошно, цукор, крохмаль та інші) мають бути сухими, без грудочок, однорідними за кольором, з блиском і смаком, властивими для кожного виду та сорту. Макаронні вироби мають бути правильної форми, однорідними за кольором, без тріщин, крихт, з гладкою або трохи шорсткою поверхнею. Не приймаються намоклі, пошкоджені гризунами та шкідниками, з пошкодженою упаковкою та порушенням технології виготовлення (з невідповідними кольором та смаком, з невластивими присмаком, запахом та сторонніми домішками), з наявністю домішок іншого виду або гатунку.

Для контролю фізичних факторів (металевих включень) сипучі товари постачаються запакованими без застосування металевих скоб.

Дефектні ознаки:

крупя- з гірким або кислим присмаком, затхлим, пліснявим або іншим невластивим запахом, уражена шкідниками (для пшона та вівсяної крупя допускається слабкий специфічний присмак гіркоти, що властивий цим видам крупя

борошно, що хрустить на зубах, плісняве, затхле, з гірким присмаком, засмічене

макаронні вироби, не однорідні за кольором, з ознаками непромісу, з гірким або кислим присмаком, затхлим, пліснявим запахом, у яких уміст

лому або крихт перевищує допустимі норми

крохмаль вологий, без хрусту, несвіжий, недостатньо промитий, без характерного блиску, з цятками на поверхні, що перевищують допустимі норми

цукор несипкий, липкий, з грудками не пробіленого цукру, вологість якого перевищує 0,15%

кухонна **сіль** вогка або закам'яніла

-м'ясо та м'ясопродукти- не приймаються недоброякісні, забруднені, пошкоджені гризунами чи шкідниками, з неякісною технологічною обробкою, наявністю льоду або снігового нальоту, з ознаками повторного заморожування, із зміненням кольором, ознаками несвіжості (кислим, затхлим, гнилим та невластивим запахом; з наявністю слизу, плісені, цвілі, з позеленінням, ослизненням).

На туші свійських копитних тварин, а також на напівтуші, четвертини та шматки, що отримані шляхом розроблення напівтуш на три шматки має бути нанесена позначка придатності, яка підтверджує придатність необробленого харчового продукту тваринного походження для споживання людиною (ст. 32 ЗУ 2042).

Позначка може бути нанесена залежно від виду необроблених харчових продуктів тваринного походження безпосередньо на продукт, обгортку чи упаковку або надрукована на етикетці, виготовленій зі стійкого матеріалу (написи на етикетці не повинні стиратися та змиватися), що наклеюється на продукт, обгортку чи упаковку і яку неможливо зняти, не пошкодивши упаковки.

Позначка придатності являє собою овальний штамп із зазначенням вгорі - UA, в центрі - шестизначний номер (номер області, номер району, номер потужності або ДЛВСЕ на агропродовольчому ринку), внизу - ДЕРЖВЕТНАГЛЯД.

Дефектні ознаки:

м'ясо з неправильним розбиранням по хребту, погано знекровлене, зі згустками крові, з наявними залишками внутрішніх органів, бахромок, із зачистками і зривами підшкірного жиру понад допустимі норми

субпродукти, не розфасовані за видами, заморожені у вигляді блоків (язики, мозок, нирки), погано оброблені, із залишками інших тварин (нирки-із сечоводами, печінка-із зовнішніми кровоносними судинками і жовчним міхуром, великими лімфовузлами, ноги- за наявності щетини або шерсті)

м'ясо птиці з непотрошеними тушками (крім дичини), з неналежною обробкою (залишки пуху, пір'я, пеньків, саден, наявність розривів шкіри понад допустимі норми, а також синців, викривлення спини і грудної кістки)

ковбасні вироби з в'язками батонів, що не відповідають відповідному виду виробів, неналежним маркуванням, пошкодженнями оболонки, забрудненою та вологою поверхнею батонів, з напливами фаршу над оболонкою, крихкою консистенцією, ознаками злипання, з наявністю шпику жовтого кольору в ковбасах вищого гатунку, а також понад допустимі норми у виробках 1-го і 2-го гатунку, з сірими плямами на розрізі; з бульйонними і жировими набряками понад допустимі норми, блідо-сірого кольору, недоварені

копченості з неправильно розібраними тушами, з висмиками м'яса і жиру, за наявності бахромок і залишків щетини, сірих і зелених плям у розрізі, не проварені, не прокопчені

м'ясні напівфабрикати з деформацією форми, пошкодженою упаковкою та порушенням правил укладки, зі зміненим кольором, з консистенцією, що не відповідає ступеню готовності, з порушенням ваги порції

консерви без етикеток, у немаркованих, іржавих, деформованих, з порушеною герметичністю і бомбажних банках

топлені жири з різким невластивим запахом, дуже зміненим кольором, прогірклі

-молоко та молокопродукти- не приймаються забруднені, пошкоджені гризунами та шкідниками, з пошкодженням упаковки та порушенням технології виготовлення (із зміненим кольором та відтінками, з гірким, прогірклим, пліснявим, металевим та іншим присмаком і невластивими запахами, невідповідною консистенцією, зі сторонніми домішками, тріщинами і сколами скла), несвіжі, з невідповідним умістом жиру та фальсифіковані

Дефектні ознаки:

молоко з кислим і прогірклим присмаком; з ослизлою, тягучою і гутою консистенцією; з піною під шаром вершків; з ознаками бродіння; з домішками молозива; творожистою консистенцією, фальсифіковане

дієтичні кисломолочні продукти з перекислим або невираженим (прісним), маслянокислим, металевим, пліснявим присмаком; зі щілинами, рідкою, тягучою, спученою консистенцією; із грудочками сиру і виділеннями сироватки та газоутворенням

сметана з кислим, сальним, дріжджовим, прогірклим смаком і запахом, з ослизлою, тягучою, комкуватою, сирною, пінистою консистенцією; зі сторонніми домішкам та сироваткою, що виділилася

кисломолочні сири та сиркові маси з невираженим або кислим присмаком; з нечистим кольором, із грубою крупчатою, крихкою, тягучою, ослизлою консистенцією та невластивим присмаком і запахом

масло коров'яче вершкове зі сторонніми домішками, ушкоджене плісенню, з крихкою консистенцією, гнилісним, прогірклим, сальним, іншим невластивим присмаком і запахом

масло топлене за наявності сколотин і розсолу

маргарин із присмаком гіркоти, з вираженим металевим, сальним, сирним або кислим присмаком і запахом, з борошняною або сирною консистенцією, з вологою, що стікає

сири, які мають порушення форми, розпливчасті, здуті, з грубою, товстою, слабкою, ослизлою, підпрілою кірочкою, з тріщинами і лишайними плямами; блідого та нерівномірного кольору, з відсутнім малюнком або дефектами; ушкоджені підкорковою плісенню (крім тих, що дозрівають за участю слизу), з гнилісними колодязями, заражені сирним кліщем

згущені молочні консерви без етикеток, у немаркованих, іржавих, деформованих, з порушеною герметичністю і бомбажних банках

морозиво з грубою, густою, пухкою, тістоподібною і пліснявою консистенцією, із згустками та грудочками льоду, жиру, желатину, з нерівномірним кольором та глазур'ю, з кормовим, кислим, гірким і металевим присмаками та з ознаками розморожування і повторного заморожування

сухе молоко і вершки поживклі, з невластивим запахом, з присмаком гіркоти

майонез з неоднорідною консистенцією, ознаками бродіння, присмаком гіркоти

-яйця курячі харчові- не приймаються яйця курячі харчові поверхня яких забруднена більше допустимих норм, з дефектами бою, харчові неповноцінні та технічні яйця (з непрозорим на просвіт умістом, з пліснявими плямами під шкаралупою, з присохлим жовтком, із змішаним білком і жовтком, з кровоносними судинами у вигляді кільця на поверхні жовтка, міражні), з різким запахом сірководню. Додатково може бути узгоджена умова щодо постачання яєць курячих харчових з терміном від знесення не більше 3-5 діб або оброблених яєць курячих харчових

-риба і рибопродукти- не підлягають прийняттю **жива і охолоджена риба** з ознаками паразитологічних захворювань, з каламутним слизом, кислуватим запахом, тьмяною лускою, м'якою консистенцією м'яса, каламутними запалими очима

напівфабрикати свіжої риби

снула риба, покрита каламутним слизом, з кислуватим запахом, тьмяною лускою, каламутними запалими очима, м'яким водянистим м'ясом

охолоджена та морожена риба із зовнішніми пошкодженнями, згустками крові та синцями, почервонілими зябровими кришками, здутим животом, морожена риба з ознаками розморожування і повторного заморожування

солена риба із в'ялою консистенцією і гнилісним запахом, іржою, яка проникає в товщу

копчена, в'ялена, сушена риба з дефектами технологічної обробки (не прокопчена, недов'ялена, пересушена, недосолена, з присмаком і запахом сирої риби)

-алкогольні, безалкогольні та слабоалкогольні напої - не приймаються напої без етикеток, з наявними ознаками бою (тріщини, скол шийки), зіпсованою пробкою, загальним покаламутненням, осадом, сторонніми домішками, нехарактерним запахом і смаком, пиво- з низькою піною, що швидко опадає.

Допускається незначні природні осади мінеральних солей тільки в мінеральних водах. Для безалкогольних та слабоалкогольних напоїв допускається наявність осаду, завислих часток, характерних для сировини, без сторонніх домішок, не властивих напою. Для не фільтрованого пива допускається наявність дріжджового осаду та слабка опалесценція.

Пам'ятка по прийманню продукції

1. Перевірка супровідної документації на предмет повноти та відповідності замовленню.
2. Візуальний огляд:
 - транспортний засіб
 - товарне сусідство
 - температура
 - чистота та цілісність пакування
 - маркування
 - термін придатності
 - вага/об'єм
 - органолептика (відповідність до узгоджених специфікацій та вимог до продукції)
 - відповідність замовленого товару привезеному.
3. Занесення даних до «Журналу вхідного контролю сировини та матеріалів» із зазначенням порядкового номеру продукції в разі необхідності.