

AGENȚIA REZERVE MATERIALE

Coordonat:
Ministerul Agriculturii
și Industriei Alimentare

Aprobat:
prin ordinul
Agenției Rezerve Materiele
Nr. _____ din _____

INSTRUCȚIUNEA

**privind modul și condițiile de stocare, recepționare, păstrare,
împrospătare și eliberare a zahărului din rezervele materiale de stat**

mun. Chișinău

I. Dispoziții generale

1.1. Instrucțiunea în cauză este elaborată în conformitate cu prevederile Regulamentului Agenției Rezerve Materiale, aprobat prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 827 din 16.12.2009, Regulamentului cu privire la rezervele materiale de stat, aprobat prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 794-26 din 01.07.2003, cu modificările ulterioare, Reglementărilor tehnice "Zahăr. Producerea și comercializarea" aprobate prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 774 din 03.07.2007, Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 411 din 25.05.2010 privind aprobarea Nomenclatorului informațiilor atribuite la secret de stat și alte acte normative în vigoare.

1.2. Prezenta instrucțiune este documentul de bază care stabilește modul și condițiile de stocare, recepționare, păstrare, împrăștiare și eliberare, precum și crearea condițiilor ce asigură integritatea cantitativă și calitativă a zahărului din rezervele materiale de stat. Instrucțiunea dată este obligatorie pentru instituțiile subordonate Agenției Rezerve Materiale, precum și pentru toți agenții economici, indiferent de tipul de proprietate, care acordă servicii de păstrare a zahărului din rezervele materiale de stat.

1.3. În sensul prezentei instrucțiuni se definesc următoarele noțiuni după cum urmează:

stocarea bunurilor materiale în rezervele materiale de stat – furnizarea și depozitarea bunurilor materiale în stoc ca rezerve;

împrăștiarea și înlocuire a bunurilor materiale din rezervele materiale de stat – eliberare a bunurilor materiale din rezervele materiale de stat în legătură cu expirarea termenului de păstrare, nemeținerea caracteristicilor calitative prescrise, modificarea standardelor, restituindu-le simultan în aceleași cantități cu altele noi sau de același fel;

păstrarea îndelungată a bunurilor materiale - semnifică asigurarea integrității și menținerea calității bunurilor materiale pe parcursul întregii perioade de păstrare ;

eliberare a bunurilor materiale din rezervele materiale de stat – scoatere a bunurilor materiale din rezervele materiale de stat în anumite scopuri;

zahăr – produs alimentar sub formă de zaharoză cu impurități extrase sau formate în procesul de prelucrare a materiei prime vegetabile cu conținut de zahăr;

zahăr de sfeclă – zahăr obținut din sfeclă de zahăr;

zahăr de trestie – zahăr obținut din trestie de zahăr sau din zahăr brut de trestie;

zahăr alb – zahăr granulat și purificat, de culoare albă, cu fracția masică de zaharoză de minimum 99,75% (în raport cu masa uscată);

zahăr cristal – zahăr sub formă de cristale separate;

zahăr rafinat – zahăr alb, cu fracția masică de zaharoză de minimum 99,85% (în raport cu masa uscată);

1.4. Toată activitatea de stocare, recepționare, păstrare, împrăștiare și eliberare zahărului din rezervele materiale de stat se desfășoară în strictă conformitate cu cerințele de păstrare a secretului de stat și de asigurare a regimului confidențial.

II. Condițiile de bază la recepționarea, stocarea și păstrarea zahărului în rezervele materiale de stat

4. Date generale despre zahăr

Zahărul este un produs alimentar important, destinat consumului uman și în dependență de materia primă utilizată la fabricarea lui, se clasifică în:

a) zahăr din sfeclă de zahăr;

b) zahăr din trestie de zahăr.

În funcție de metoda de fabricare, zahărul destinat consumului uman, se clasifică după cum urmează:

a) zahăr cristal (tos);

b) zahăr presat (rafinat);

Zahărul cristal, destinat consumului uman, în funcție de indicatorii de calitate, se clasifică în patru categorii:

a) întâi – zahăr alb rafinat cu destinație alimentară;

b) doi – zahăr alb de calitate standard cu destinație alimentară;

c) trei – zahăr cu destinație alimentară sau de materie primă pentru industria alimentară;

d) patru – zahăr cu destinație de materie primă pentru industria alimentară.

Zahărul cristal se fabrică cu dimensiunea de la 0,2 pînă la 3,0 mm. Se acceptă abateri de la dimensiunea specificată în mărime ce nu depășește 5% din dimensiunile cristalelor.

Zahărul presat, în funcție de indicatorii de calitate, se clasifică în trei categorii:

a) întâi;

b) doi;

c) trei.

Zahărul destinat comercializării pentru consumul uman trebuie să prezinte proprietăți organoleptice specifice zahărului, și să corespundă caracteristicilor stipulate în anexa nr. 1 al prezentei instrucțiuni, elaborată în corelație cu Reglementările tehnice ”Zahăr. Producerea și comercializarea”.

Valorile indicatorilor fizico-chimici ai zahărului trebuie să corespundă valorilor prevăzute în anexa nr. 2 al prezentei instrucțiuni, elaborată în corelație cu Reglementările tehnice ”Zahăr. Producerea și comercializarea”.

În rezervele materiale de stat poate fi stocat și păstrat pe un termen de lungă durată zahăr alb de calitate standard cu destinație alimentară, de categoria întâi și doi, ambalat în saci de pînză cu căptușeală din polietilenă, precum și zahăr presat (rafinat), ambalat în lăzi;

5. Ambalarea zahărului

Zahărul cristal (tos), produs de industria alimentară, ca regulă, se ambalează în saci noi confecționați din in-jută-cînepă sau fire de viscoză, ce corespund cerințelor actelor normative în vigoare, cu greutatea netă 50 kg,

Zahărul cristal (tos) destinat păstrării de lungă durată se ambalează în saci cu greutatea netă 50 kg, produși din pînză sau fire de viscoză, cu căptușeală din polietilenă, grosimea polietilenei fiind de cel puțin de 0,1 mm, dimensiunea de 109X59 cm sau căptușeală din saci de hîrtie cu trei straturi. Gura căptușelii din polietilenă se sudează, iar căptușeala din hîrtie se coase la mașina de cusut.

Sacii pentru ambalarea zahărului nu trebuie să aibă mirosuri străine, pînza și cusăturile să fie dense și să nu permită risipirea zăhărului.

Zahărul presat (rafinat) se ambalează în pachete cu greutatea 0,5 kg și 1,0 kg. Pachetele cu zahăr rafinat se ambalează în lăzi de lemn sau lăzi de carton gofrat cu greutatea de la 20 kg pînă la 25 kg.

6. Indicatori de calitate

Producătorul sau importatorul de zahăr, în baza documentației tehnice, întocmește o declarație de conformitate, conform cerințelor stipulate în anexa nr. 3 al prezentei instrucțiuni, elaborată în corelație cu Reglementările tehnice ”Zahăr. Producerea și comercializarea” și aplică marca națională de conformitate pe fiecare ambalaj de zahăr. Modul de întocmire și emitere a declarației de conformitate se efectuează, conform regulilor stabilite în cadrul Sistemului Național de Asigurare a Conformității Produselor.

Zahărul se plasează pe piață însoțit de declarația de conformitate. Producătorul sau importatorul de zahăr trebuie să aplice, sub marca națională de conformitate SM, numărul de identitate al organismului de certificare desemnat, care a efectuat evaluarea respectivă.

Verificarea indicatorilor de calitate, siguranței alimentare, marcării și etichetării se efectuează de către producător la fiecare lot în conformitate cu prevederile stabilite de actele legislative și normative în vigoare:

a) indicatorii organoleptici, fizico-chimici, masa netă și corectitudinea marcării;

b) fracția masică de umiditate, fracția masică de substanțe reducătoare;

c) fracția masică de zaharoză;

d) colorația în soluție;

e) valoarea nutritivă;

f) conținutul de elemente toxice și microbiologice se determină în conformitate cu periodicitatea stabilită de legislația în vigoare.

7. Etichetarea (marcarea)

Zahărul, destinat pentru consumul uman (păstrării de lungă durată), trebuie în mod obligatoriu să fie etichetat în conformitate cu prevederile actelor legislative și normative în vigoare, să conțină informațiile necesare, astfel încât consumatorul să fie informat deplin și corect. Denumirea produsului trebuie să fie înțeleasă, să conțină informații despre materia primă utilizată și clasificarea produsului în funcție de metoda de fabricare, despre producător, despre data fabricării și termenul de valabilitate a produsului, etc.

8. Transportarea zahărului

Pentru protejarea față de sursele potențiale de contaminare, zahărul se transportă conform regulilor și normelor de transportare stabilite.

Zahărul cristal (tos) și zahărul presat (rafinat) poate fi transportat cu toate mijloacele de transport în conformitate cu regulile de transportare a mărfurilor, stabilite pentru mijlocul dat de transport, în containere sau pachete. Vagoanele sau containerele trebuie să fie uscate, fără defecte, cu acoperiș intact, cu uși și răsuflători ce se închid ermetic.

Nu se admite transportarea zahărului în vagoane sau containere murdare, cu urme de încărcături recent transportate (cărbone, var, ciment, s.a.), încărcături toxice sau cu miros puternic, precum și în vagoanele sau containerele recent vopsite, în care nu s-a uscat vopseaua sau s-a păstrat mirosul ei. Vagoanele sau containerele, înainte de a fi încărcate cu zahăr, trebuie bine curățite, în caz de necesitate – spălate și dezinfectate, iar podeaua așternută cu hîrtie curată.

La transportarea zahărului cu autocamioanele, sacii cu zahăr cristal (tos) se plasează pe suporturi din lemn, dacă acestea lipsesc, în caroserie se așterne prelată sau hîrtie curată. După ce au fost încărcăți, sacii cu zahăr cristal (tos) sau lăzile cu zahăr rafinat se acoperă cu prelată.

III. Recepționarea și depozitarea zahărului în rezervele materiale de stat

9. Recepționarea zahărului

Acumularea și stocarea zahărului în rezervele materiale de stat se realizează de Agenția Rezerve Materiale conform volumelor stabilite de Nomenclatorul aprobat de Guvern, în baza contractelor încheiate cu furnizorii de bunuri, conform reglementărilor privind achizițiile de stat.

Pentru recepționarea zahărului la păstrare, conform contractelor încheiate, la instituția subordonată Agenției sau punctul de păstrare este creată o comisie de recepționare, în următoarea componență:

președintele - șeful instituției sau punctului de păstrare;

membrii comisiei:

- șefi de secție;
- contabilul-șef al instituției;
- persoana responsabilă de calitate;
- persoana responsabilă material;

cu participarea reprezentantului furnizorului.

Comisia nominalizată recepționează zahărul livrat și întocmește un act de recepție (**formular – anexa nr. 4**), care în decurs de 24 ore din momentul recepționării este expediat în adresa Agenției. Actul de recepție se întocmește în trei exemplare: un exemplar pentru punctul de păstrare ; al doilea exemplar pentru Agenție iar al treilea pentru furnizor.

Comisia susmenționată recepționează zahărul din punct de vedere al cantității și calității, în corespundere exactă cu prevederile contractului încheiat, cu Standardele de Stat în vigoare, Reglementările tehnice, precum și conform documentelor de însoțire ce confirmă calitatea și cantitatea lor (factura fiscală, declarația de conformitate, certificatul de calitate, etc.).

La recepționarea bunurilor materiale, comisia de recepționare este obligată să verifice pe loc integritatea ambalajului, sigiliului, corespunderea greutății și cantității cu cele indicate în documentele de însoțire a bunurilor materiale.

În caz de depistare a necorespunderii cantității, calității bunurilor materiale, în ambalaj inadecvat, fără marcaj sau marcate necorespunzător cerințelor standardelor de stat, Reglementărilor tehnice sau datelor documentelor de însoțire, șeful instituției sau punctului de păstrare este obligat să informeze Agenția și să invite reprezentantul Agenției pentru a continua recepționarea bunurilor materiale și a întocmi un act trilateral despre deficiențele depistate, care va fi semnat de reprezentanții celor trei părți și va servi drept bază pentru înaintarea reclamațiilor furnizorului.

Șeful secției, contabilul instituției sau punctului de păstrare, în baza actului de recepție, întocmește procesul verbal de primire (obligațiunea de integritate și perfectă stare) - (**formular – anexa nr. 5**), care împreună cu actul nominalizat sînt expediate în adresa Agenției.

Persoana gestionară, în baza documentelor susmenționate, înregistrează în fișele de evidență (**formular – anexa nr. 6**) bunurile materiale recepționate la depozit. Trecerea la venituri sau scăderea din evidență se efectuează în ziua efectuării operațiunii. Concomitent cu perfectarea fișei de evidență se perfectează eticheta de stivă (**formular – anexa nr. 7**).

Instituțiile subordonate Agenției, precum și punctele de păstrare, prezintă trimestrial raportul vizînd disponibilitatea și circulația bunurilor materiale din rezervele materiale de stat (**formular – anexa nr. 8**).

10. Cerințele față de depozite

Pentru păstrarea zahărului în rezervele materiale de stat se utilizează depozite încălzite, precum și fără încălzire, într-o stare tehnică bună, uscate, curate și bine ventilate.

Înainte de depozitarea zahărului, încăperile depozitare trebuie reparate, acordînd o atenție deosebită acoperișului, podelelor, sistemului de ventilare.

Pentru menținerea umidității relative a aerului, încăperile depozitare, unde se păstrează zahărul, trebuie să fie înzestrate cu dispozitive corespunzătoare (termometre de cameră, psihometre sau hidrometre), registre pentru ținerea evidenței temperaturii și umidității aerului. Măsurarea și înregistrarea valorilor de temperatură și umiditate relativă a aerului se efectuează zilnic (în zilele lucrătoare).

Pentru asigurarea integrității cantitative a zahărului aflat la păstrare, la aerisirea încăperilor depozitare, ele trebuie să fie înzestrate cu uși duble, cu deschidere în exterior. Ușile exterioare trebuie să fie compacte, cele interioare - cu plasă sau gratii metalice pe toată înălțimea lor. Geamurile încăperilor depozitare și orificiile de ventilare trebuie să fie asigurate cu gratii metalice.

În perioada toamnă-iarnă, pentru evitarea scăderii considerabile a temperaturii, este necesară izolarea termică a depozitelor neîncălzite, ermetizarea ușilor, ferestrelor, orificiilor de ventilare.

Pentru asigurarea funcționării dispozitivelor de încărcare-descărcare, podeaua depozitului trebuie să fie cu căptușeală dură, fără crăpături, gropi, bine nivelată, potrivită pentru deplasarea mecanismelor și dispozitivelor nominalizate.

Încăperile depozitare trebuie să posede ieșiri principale și de rezervă (după posibilitate), cu căi de acces comode pentru efectuarea concomitentă a lucrărilor de încărcare - descărcare a cîtorva automobile. Căile de acces, ieșirile principale și de rezervă trebuie să fie libere.

În încăperile depozitare și pe teritoriul depozitului este necesar să se efectueze sistematic lucrări de deratizare și dezinsecție.

11. Asigurarea securității antiincendiare

Zahărul este un produs inflamabil. Amestecul de aer cu pulberea de zahăr se aprinde ușor și este explozibil, praful de zahăr deasemenea este inflamabil. Pe tot parcursul păstrării, zahărul trebuie protejat contra surselor de aprindere, indiferent de puterea lor și durata acțiunii lor.

Măsurile antiincendiare la depozit se organizează în corespundere cu regulile securității antiincendiare, în coordonare cu organele de supraveghere antiincendiară locală. Activitatea tuturor colaboratorilor depozitului trebuie să fie îndreptată spre crearea condițiilor ce exclud posibilitatea izbucnirii incendiilor. Încăperile depozitare trebuie să fie înzestrate cu semnalizare antiincendiară și de pază.

În încăperile de depozitare trebuie să fie afișat planul de evacuare a bunurilor materiale, în caz de izbucnire a incendiului, cu repartizarea obligațiilor lucrătorilor depozitului.

În încăperile de depozitare **se interzice** :

- fumatul și folosirea focului deschis;
- folosirea aparatelor electrice pentru încălzire;
- amplasarea rețelei electrice temporare;
- folosirea pentru iluminarea încăperilor de depozitare a lumînărilor, opaițelor etc.

Depozitul trebuie să dispună de instalație paratrăsnet și priză de pământ pentru rețelele electrice și instalații. Rețeaua electrică trebuie să corespundă cerințelor Instrucțiunilor în vigoare privind amenajarea instalațiilor electrice. Aparatele electrice (panoul de distribuție, întrerupătoarele electrice etc.), care pot scînteia, se montează pe pereții exterior al depozitului.

Corpurile electrice de iluminat trebuie să fie de tip închis sau protejate (plafon de sticlă), iar în încăperile de depozitare unde se păstrează zahărul – cu protecție antiexplozivă. Se interzice amplasarea stivelor cu ambalajele cu zahăr sub becuri și fire electrice. Corpurile de iluminat și rețeaua electrică trebuie periodic verificate și curățate de colb.

Depozitul trebuie să dispună de hidrante de incendiu și rezervoare pline cu apă, amenajate după normele și regulile în vigoare. Toate sursele de alimentare cu apă trebuie întreținute în stare bună. Îngrijirea motopompelor se pune în sarcina persoanelor special numite prin ordin, instruite să lucreze cu motopompele.

Căile de acces și pasajele spre clădiri și sursele de apă, precum și accesul spre mijloacele antiincendiar trebuie să fie libere.

Toate încăperile de depozitare permanent trebuie să fie înzestrate cu mijloace primare pentru stingere a incendiului în cantități și denumiri, coordonate cu organele de supraveghere antiincendiară locale. La temperatura mediului înconjurător mai joasă de -1°C stingătoarele se instalează în încăperi încălzite.

Valabilitatea stingătoarelor se verifică cel puțin o dată pe an.

Se interzice folosirea inventarului antiincendiar în alte scopuri.

Verificarea stării antiincendiar a depozitelor se efectuează cel puțin o dată în trimestru, fapt confirmat prin inscripție în registrul special.

12. Depozitarea zahărului

Depozitarea zahărului se efectuează în încăperi de depozitare ce corespund cerințelor punctului 10 al prezentei instrucțiuni. Zahărul se depozitează conform unor scheme raționale de amplasare, care asigură utilizarea optimă a suprafețelor de depozitare, crează condiții pentru deservirea bunurilor materiale, pentru efectuarea lucrărilor de încărcare-descărcare, crează condiții optime pentru monitorizarea permanentă a calității bunurilor aflate la păstrare.

La formarea stivelor se respectă amplasarea strict verticală a sacilor și lăzilor. Sacii și lăzile trebuie să fie amplasate în stive în așa mod ca să fie ușor de calculat (numărat) cantitatea lor.

În depozitele cu podele asfaltate sau podele din ciment, ambalajele cu zahăr (saci, lăzi, pachete) se amplasează pe suporturi din lemn cu dimensiunile 1200 X 1500 mm și înălțimea 25-30 cm, se acoperă cu hîrtie, pînză de prelată curată sau cu peliculă de polietilenă.

În depozitele cu podele din lemn, se admite amplasarea ambalajelor cu zahăr pe suporturi cu înălțimea de 15 cm sau nemijlocit pe podea, care este acoperită cu hîrtie, pînză de prelată curată sau cu peliculă de polietilenă, cu care se înfășură primele două rînduri de ambalaje, în scopul protejării lor de murdărie și umiditate.

Zahărul cristal (tos) și zahărul presat este amplasat în stive diferite (separate).

Stivele sînt formate din zahăr din aceeași partidă, cu aceleași termene de fabricare și ambalat în saci de același fel, cu aceeași greutate sau în lăzi de același fel.

În dependență de tipul depozitului, zahărul cristal (tos) se clădește în stive după cum urmează:

- în depozitele încălzite, zahărul ambalat în saci din pînză sau fire de viscoză cu căptușeală din polietilenă, se clădește în stive mari cu lățimea pînă la 18 m și cu înălțimea pînă la 30 de rînduri, în dependență de înălțimea depozitului, iar pe perimetrul depozitului pentru asigurarea stabilității stivelor – pînă la 27 de rînduri;

- în depozitele cu încălzire, prevăzute pentru temperaturi mai joase de +12⁰C, se admite depozitarea în stive mai înguste (lățimea pînă la 6 m);
- în depozitele fără încălzire, construite din cărămidă sau lemn, cu podele din lemn și cu subsoluri, se admite depozitarea în stive cu lățimea pînă la zece saci (zece lăzi), iar înălțimea lor poate să fie maxim posibilă;
- în depozitele fără încălzire, construite din cărămidă sau lemn, cu podele asfaltate, fără subsoluri, se admite depozitarea în stive cu lățimea pînă la cinci saci (cinci lăzi), iar înălțimea lor poate să fie maxim posibilă;

Înălțimea stivelor în depozitele fără încălzire trebuie să fie maxim posibilă, în dependență de înălțimea depozitului, astfel încît încărcătura (sarcina) pe un metru pătrat să nu depășească sarcina prevăzută de normativele de construcție.

În depozitele încălzite zahărul rafinat se clădește în stive cu lățimea de 6-9 rînduri de lăzi (pachete), iar în depozitele fără încălzire – în stive cu lățimea de 2 rînduri de lăzi (pachete). Indiferent de tipul depozitului, înălțimea stivelor de zahăr rafinat trebuie să fie de cel puțin 18 rînduri.

La formarea stivelor de-a lungul depozitului, lungimea lor depinde de distanța de la trecerea longitudinală centrală pînă la trecerea de lîngă pereții depozitului sau de distanța de la trecerea transversală vizavi de uși pînă la trecerea de lîngă pereții laterali.

Modul de stivuire a zahărului cristal (tos) trebuie să asigure stabilitatea stivelor. Părțile din față a stivelor trebuie să fie strict orizontale sau să fie puțin înclinate spre interiorul stivei. Între saci (pachete), în scopul asigurării unei conexiuni durabile, pe toată înălțimea stivei, în direcția lungimii sau lățimii se montează garnituri din lemn cu lățimea pînă 100 mm și grosimea 25 cm.

La încărcare în mijloacele de transport sacii cu zahăr se fixează în așa mod ca în timpul transportării să nu se deplaseze sau să cadă.

Se interzice demontarea stivelor prin aruncarea sacilor de la înălțime sau smulgerea lor din stive.

Hamalii, ce lucrează la înălțime, începînd cu rîndul 20 al sacilor și rîndul 5 al lăzilor, trebuie să fie asigurați cu centuri de siguranță. În locurile de executare a lucrărilor de încărcare – descărcare, în zona funcționării mecanismelor de încărcare–descărcare se interzice accesul persoanelor ce nu participă la aceste lucrări.

În scopul asigurării lucrărilor de deservire a bunurilor aflate la păstrare, precum și eliberării lor operative, stivele cu zahăr se amplasează la o distanță cel puțin 0,5 metri de la pereți și sursele de încălzire, trecerea între stive trebuie să fie de 0,8-1,5 metri, iar trecerea principală de circa 2-2,5 metri.

Lucrările de încărcare-descărcare și alte lucrări de deservire a bunurilor aflate la păstrare se efectuează conform cărților tehnologice aprobate, care sînt elaborate ținînd cont de necesitatea utilizării maxime a mecanismelor și utilajelor, aplicarea celor mai progresive metode de lucru, care asigură o productivitate maximă a muncii, reducerea cheltuielilor de deservire, precum și păstrarea cantității și calității bunurilor.

Lucrările de încărcare-descărcare, lucrările de deservire a bunurilor vor fi efectuate cu o atitudine foarte grijulie față de sacii și lăzile cu zahăr, respectînd regulile securității muncii și normele sanitare.

Dacă lucrările de încărcare-descărcare sînt efectuate pe timp de ploaie, stivele de lîngă ușile depozitului se acoperă cu prelată, iar între vagon și depozit se instalează un acoperiș temporar.

Stivele trebuie să fie compuse din zahăr de aceeași calitate, același ambalaj, avînd aceeași greutate standard, de la același producător. La stivuirea sacilor cu zahăr, este necesară amplasarea lor cu orificiu înăuntru stivei.

Pe fiecare stivă este necesar să fie aplicată eticheta (**formular – anexa nr. 7**), în care se indică denumirea bunului material, producătorul, cantitatea, data producerii, certificatul de calitate, principalii indicatori de calitate, termenul de valabilitate, termenul de păstrate și termenul de împrăștiare.

La etichetă se anexează schema amplasării efective a sacilor în stivă. Etichetele se completează la recepționarea zahărului, în baza actului de recepționare. Eticheta se atîrnă la fiecare stivă din partea trecerii principale.

IV. Condițiile de păstrare. Asigurarea păstrării calitative și cantitative a zahărului. Termenele de păstrare a zahărului

13. Condițiile de păstrare

Starea tehnică a încăperilor depozitare, amenajarea și înzestrarea lor trebuie să creeze condiții ce asigură integritatea și calitatea bunurilor materiale aflate la păstrare.

Pentru menținerea calității zahărului aflat la păstrare, umiditatea relativă a aerului la nivelul rîndului întâi de saci cu zahăr în depozitele încălzite nu trebuie să depășească 70%.

Menținerea umidității relative necesare a aerului în depozitele cu încălzire este asigurată prin reglarea temperaturii aerului și reglarea sistemului de ventilare. Încălzirea depozitelor va începe cînd temperatura aerului în încăperea va scădea pînă la +12°C. Pe tot parcursul sezonului de încălzire temperatura în depozit se menține la nivelul rîndului inferior de saci și nu va depăși intervalul de la +12°C pînă la +35°C.

În depozitele încălzite, la care toate calculele construcțiilor sînt efectuate pentru temperaturi mai joase de +12°C, în scopul evitării deteriorării izolației termice și acoperișului, temperatura aerului este menținută la nivelul prevăzut de proiect.

Odată cu sosirea primăverii și pe măsura ridicării temperaturii aerului din exteriorul depozitului, temperatura aerului în depozit se mărește pînă la +16°C. Data începerii și finalizării perioadei de încălzire se înregistrează în registru special.

Temperatura și umiditatea relativă a aerului în depozite se măsoară și se înregistrează o dată în zi, la orele 9-00 și după aerisirea sau ventilarea depozitului.

După finalizarea perioadei de încălzire, în scopul prevenirii creării diferenței mari dintre temperatura aerului în depozit și aerului din exterior, se recomandă aerisirea (ventilarea) depozitelor. Pentru evacuarea umezei excesive din depozitele neîncălzite, este necesară aerisirea sau ventilarea lor, prin deschiderea ușilor, punerea în funcțiune a instalațiilor de ventilare staționare sau mobile.

14. Asigurarea păstrării calitative și cantitative a zahărului

Umezirea zahărului în timpul păstrării în depozite neîncălzite este cauzată îndeosebi de variațiile bruște a temperaturii și umiditatea relativ înaltă a aerului.

În scopul prevenirii umezirii zahărului:

- în perioada toamnă-iarnă, pentru evitarea scăderii considerabile a temperaturii, este necesar izolarea termică a depozitelor, ermetizarea ușilor, ferestrelor, orificiilor de ventilare;
- în perioada primăvară-vară, cînd temperatura aerului se ridică, zahărul se încălzește prin aerisirea (ventilarea) depozitelor cu aer mai cald din exterior.

Se va monitoriza permanent calitatea zahărului aflat la păstrare. În cazul apariției primelor semne de umezire a sacilor de zahăr din rîndurile de jos, se va efectua restivuirea lor: sacii din rîndurile de jos se transferă în rîndurile de sus și invers. Sacii umeziți se selectează, se usucă, se depozitează separat și se realizează sau se îmbospătează în mod prioritar.

La prelevarea probelor de zahăr se exclude deteriorarea ambalajului.

Nu se admite păstrarea zahărului împreună cu alte produse sau mărfuri ce au miros specific.

Nu mai rar decît o dată pe lună, în depozitele unde se păstrează zahărul, se face curățenie minuțioasă, se șterge praful de pe saci. După orice lucrări de recepționare, depozitare sau eliberare a zahărului, încăperile depozitare se curăță minuțios.

În încăperile depozitare, unde se păstrează zahărul, este necesar să se efectueze sistematic lucrări de deratizare și dezinfecție. Pentru efectuarea lucrărilor nominalizate sînt utilizate mijloace permise pentru depozitele alimentare.

Controlul cantității de zahăr aflate la păstrare se efectuează permanent. În caz de realizare parțială a zahărului din stivă, eticheta de pe stivă se modifică: se indică data, cantitatea eliberată și se calculează cantitatea rămasă în stivă. Schimbarea cantității de zahăr în stivă este înregistrată în fișele de evidență, precum și în schema amplasării sacilor cu zahăr.

Nu se aplică normele perisabilității naturale, în perioada păstrării, la zahărul cu ambalaj și greutate standard.

La finisarea zilei de muncă, ușile depozitului se încuie cu lacăt, se sigilează cu sigiliul persoanelor gestionare în prezența lucrătorului pazii, fapt despre care se efectuează înscrierea corespunzătoare în registru special de pază.

La deschiderea depozitului, persoanele gestionare sînt obligate să verifice personal dacă sînt intacte ușile, geamurile, sigiliile, iar apoi să efectueze înscrierea corespunzătoare în registrul special de pază.

Inventarierea zahărului aflat la păstrare la instituțiile subordonate Agenției se efectuează în modul și în termenii stabiliți de Agenție, conform legislației în vigoare.

Inventarierea zahărului aflat la păstrare la punctele de păstrare se efectuează anual concomitent cu inventarierea stocurilor de materiale și mărfuri proprii, conform Legii contabilității și legislației în vigoare. Rezultatele inventarierii sînt prezentate conform tabelelor și indicilor stabilite de Ministerul Finanțelor (**formular – anexa nr. 11**). Inventarierea inopinate se efectuează la decizia Agenției.

Inventarierea se efectuează în mod obligatoriu:

- înainte de întocmirea dărilor de seamă contabile anuale;
- în cazul substituirii persoanelor responsabile material în ziua primirii-predării materialelor;
- în cazul depistării faptelor de furturi, jafuri, delapidări și abuzuri, precum și a deteriorării valorilor – imediat după constatarea acestor fapte;
- în urma incendiilor sau calamităților naturale (inundații, cutremure de pământ, avarii etc.) – imediat după încetarea incendiului sau a calamității naturale;
- la indicația instanțelor judecătorești competente.

15. Termenele de păstrare

Termenele de păstrare a zahărului se stabilesc:

Pentru zahărul cristal (tos):

- în depozitele cu un regim constant de temperatură și umiditate – 12 ani;
- în depozitele cu încălzire – 8 ani;
- în depozitele fără încălzire, cu podele asfaltate, podele din ciment sau podele din lemn – 3 ani;
- în depozitele fără încălzire, cu podele asfaltate, zahărul ambalat în saci de pînză cu căptușeală din polietilenă, – 4 ani;

Pentru zahărul presat(rafinat):

- în depozitele cu încălzire – 8 ani;
- în depozitele fără încălzire - 4 ani.

Termenul de păstrare a zahărului se stabilește din momentul producerii lui, dar reieșind din calitatea lui, la decizia Agenției, termenul lui de păstrare poate fi redus sau prelungit.

V. Eliberarea bunurilor materiale

16. Eliberarea zahărului de la instituțiile subordonate sau de la punctele de păstrare cu titlu de împrumut (înlocuire) se efectuează în corespundere cu planurile de împrumut (înlocuire), aprobate de Agenția Rezerve Materiale.

La efectuarea împrumutului direct (simultane) a zahărului, punctul de păstrare completează actul de împrumut a bunurilor materiale (**formular – anexa nr. 10**), la care se anexează factura fiscală la stocarea și eliberarea bunului material stocat și eliberat, certificatul de calitate a bunului stocat, procesul verbal de primire (obligațiunea de integritate și stare perfectă), care împreună cu documentele nominalizate sînt expediate în adresa Agenției.

La efectuarea împrumutului cu decalaj în timp, eliberarea bunurilor materiale are loc în baza dispoziției și bonului de livrare (**formular - anexa nr. 9**) elaborate de Agenția Rezerve Materiale. După eliberarea bunurilor materiale în baza bonului de livrare, instituțiile subordonate sau punctele de păstrare expediază în adresa Agenției Rezerve Materiale factura de eliberare și actele de eliberare.

Eliberarea bunurilor cu titlu de împrumut se efectuează în baza „Regulamentului cu privire la rezervele materiale de stat” și conform dispoziției și bonului de livrare elaborate de Agenția Rezerve Materiale.

Eliberarea bunurilor materiale în caz de situații excepționale se efectuează conform unei indicații speciale ale Agenției Rezerve Materiale .

Răspunderea patrimonială pentru operațiunile cu bunurile materiale din rezervele materiale de stat este prevăzută de legislația în vigoare.

**Șeful Direcției Rezerve Materiale
ale Statului și e-Transformare**

Nichifor Ioncu