

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 conservelor din carne și pește
din rezervele materiale de stat**

mun. Chișinău

I. Dispoziții generale

1.1. Prezenta instrucțiune 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 ” Produse din carne” aprobate prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr.720 din 28.06.2007 și alte acte normative în vigoare.

1.2. Instrucțiunea în cauză este documentul de bază care stabilește modul și condițiile de stocare, recepționare, păstrare, îmborsărire și eliberare, precum și crearea condițiilor ce asigură integritatea cantitativă și calitativă a conservelor de carne din rezervele materiale de stat. Instrucțiunea dată este executorie pentru instituțiile subordonate Agenției Rezerve Materiale, precum și pentru toți agenții economici, indiferent de tipul de proprietate, care păstrează conserve din carne din rezervele materiale de stat.

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

- *stocare a bunurilor materiale în rezervele materiale de stat* – furnizare și depozitarea bunurilor materiale în stoc ca rezerve;

- *îmborsărire 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, nemenținerea 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 ;

- *eliberarea bunurilor materiale din rezervele materiale de stat* – scoaterea bunurilor materiale din rezervele materiale de stat în anumite scopuri.

II. Condițiile de bază la recepționarea, stocarea și păstrarea conservelor din carne și pește în rezervele materiale de stat.

4.1. Date generale despre conserve din carne

Conserve din carne – conserve din carne închise ermetic în cutii metalice, supuse tratamentului termic la temperaturi înalte, pentru a distruge microorganismele și a conferi produsului rezistență la păstrare;

conserve din carne în bucăți - conserve din carne, fabricate din carne tăiată în bucăți mici, cu masa cuprinsă între 30 g și 120 g, înăbușită în suc propriu, sos, în bulion sau aspic, cu condimente și mirodenii;

conserve din carne tocată - conserve din carne, fabricate din carne tocată cu adaos de sos sau aspic fabricat din materie primă gelatinoasă, condimente și mirodenii;

conserve din subproduse de carne - conserve din subproduse, fabricate din bucățele curățate și/sau mărunțite de subproduse de categoria întâi și de categoria a doua, cu dimensiunile cuprinse între 10 mm și 30 mm, cu adaos de bulion sau sos, cu condimente și mirodenii;

conserve din carne tip pate - conserve din carne, fabricate din carne și/sau subproduse de categoria întâi și categoria a doua, tăiate în bucățele, cu masa cuprinsă între 50 g și 70 g, blanșate, trecute prin tocător pînă la obținerea unei mase vîscoplastice, cu dimensiunea particulelor cuprinsă între 0,3 mm și 0,5 mm;

conserve din carne mixte - conserve din carne, fabricate din carne și din alte tipuri de ingrediente, în mod separat sau combinat, cu sau fără adaos de condimente:

conserve mixte carne-legume pentru prînz, cu fracția masică a ingredientelor de carne cuprinsă între 31 și 60%, conform rețetei;

conserve mixte legume-carne pentru prînz, cu fracția masică a ingredientelor de carne cuprinsă între 6 și 30%, conform rețetei;

În funcție de tehnologia fabricării, produsele conservate din carne și subproduse se clasifică după cum urmează:

a) produse din carne bucăți;

- b) produse din carne tocată;
- c) produse din carne tip pate;
- d) produse din subproduse de carne;
- e) produse mixte din carne și legume;
- f) produse mixte din legume și carne.

În funcție de materia primă, produsele conservate din carne și subproduse se clasifică după cum urmează:

- a) de calitate superioară;
- b) de calitate întâi.

Caracteristicile organoleptice ale conservelor din carne trebuie să corespundă cerințelor stipulate în anexa nr.1 al prezentei instrucțiuni, elaborată în corelație cu Reglementările tehnice ” Produse din carne”.

Valorile indicatorilor fizico-chimici ale conservelor din carne trebuie să corespundă valorilor prevăzute în anexa nr.2 al prezentei instrucțiuni, elaborată în corelație cu Reglementările tehnice ” Produse din carne”.

Notă: În rezervele materiale de stat, preponderent, pot fi stocate și păstrate pe un termen de lungă durată conserve din carne și conserve din carne în bucăți de calitate superioară sau întâi, ambalate în cutii metalice.

2.2. Date generale despre conserve din pește.

Conservele din pește se divizează în trei grupe principale:

conserve naturale – conserve din pește, fabricate în suc propriu sau cu adăugarea uleiului, precum și conservele din ficat de batog;

conserve în suc de tomat – conserve din pește, fabricate în suc de tomate;

conserve în ulei – conserve din pește, fabricate în ulei.

Conservele din pește:

naturale – din pește din familia somonului și nisetrului, tocană din bucăți de somon, saira, hering, scumbrie de mare, stavrida, ton, ficat de batog, carne de crabi;

naturale cu adăugare de ulei: nalim(mihalț) sardinela, saira, hering, scumbrie de mare, stavrida;

în suc de tomat - din pește din familia somonului și nisetrului, salaca, platică, sazan, sudac (șalău), somn, calcan, știucă, batog, roșioară, fitofag (tolstolobic), biban, scumbrie de mare, stavrida;

în ulei – saira, sardele, ton, salaca, calcan, hering, batog, biban, scumbrie de mare, stavrida.

Notă: În rezervele materiale de stat, preponderent, pot fi stocate și păstrate pe un termen de lungă durată conserve din pește și conserve din pește în ulei sau cu adăugare de ulei, ambalate în cutii metalice.

2.3. Ambalarea conservelor.

Produsele din carne urmează a fi fabricate, ambalate, transportate sau manipulate în condiții care să excludă folosirea ingredientelor în care conținutul de reziduuri de pesticide, de preparate veterinare, de alți contaminanți depășește valorile maxime admise, stabilite de autoritățile sanitar-veterinare și organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

Recipientele, materialele de ambalare vor fi confecționate din materiale sigure, autorizate sanitar pentru utilizare conform destinației și care să asigure menținerea calității și a inofensivității produsului pe durata termenului de valabilitate.

Produsele conservate din carne se ambaleză în:

- a) borcane de sticlă;
- b) cutii metalice.

2.4. Indicatori de calitate.

Producătorul sau importatorul de conserve, 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 ” Produse din carne” și aplică marca națională de conformitate pe fiecare ambalaj de desfacere a produselor din carne. Modul de întocmire și emitere a declarației de conformitate se efectuează, conform regulilor stabilite în cadrul Sistemului Național de Asigurare a Conformității Produselor.

Verificarea indicilor calității, siguranței alimentare, formelor de prezentare, marcare și etichetare a produselor din carne se efectuează de producător, inclusiv:

- a) denumirea produsului, pentru fiecare lot;
- b) caracteristicile organoleptice, pentru fiecare lot;
- c) caracteristicile fizico-chimice, pentru fiecare lot.

Prelevarea probelor și determinarea caracteristicilor de calitate și siguranță alimentară, a formelor de prezentare și etichetare se efectuează în conformitate cu regulile și metodele de analiză, stabilite de actele normative și legislative în vigoare.

Pentru produsele din carne plasate pe piață, origine din alte țări, la documentele prevăzute pentru inițierea procedurii de evaluare a conformității, suplimentar, în baza examinării condițiilor de producere, depozitare, transportare, comercializare etc., se prezintă autorizația de import, emisă de autoritatea de reglementare în domeniul produselor alimentare.

2.5. Etichetarea (Marcarea).

Conservele destinate consumului uman, întru asigurarea furnizării către consumator a informației suficiente, ușor de verificat și comparat, necesare acestuia pentru alegerea produsului care corespunde cerințelor sale, urmează a fi etichetate în mod obligatoriu, în conformitate cu cerințele actelor legislative și normative în vigoare.

Denumirea sub care se comercializează produsele din carne trebuie să indice corect natura lor și să includă:

- a) denumirea speciei de animale sau de păsări de la care provine carnea;
- b) denumirea formei de prezentare;
- c) menționarea clasei de calitate;
- d) metoda de fabricare.

Pentru produsele conservate, suplimentar la cele enumerate mai sus, denumirea va include și modul de preparare pentru consum (pentru conservele care necesită o prelucrare specială înainte de întrebuintare).

Pentru produsele conservate, fabricate în Republica Moldova, pe capacul cutiilor metalice nelitografiate se aplică semnele convenționale, în conformitate cu actele legislative și normative în vigoare, după cum urmează:

- data fabricării (ziua, luna, anul);
- numărul schimbului (echipei) - o cifră;
- numărul de asortiment - una-trei cifre;
- codul internațional al Republicii Moldova - MD;
- numărul întreprinderii producătoare - una-trei cifre, atribuit în modul stabilit.

2.6. Transportarea conservelor.

Conservele pot fi transportate cu toate mijloacele de transport în conformitate cu regulile de transportare a mărfurilor, stabilite pentru mijlocul dat de transport.

Vagoanele sau containerele trebuie să fie uscate, fără defecte, cu acoperiș intact, cu uși și rășuflători ce se închid ermetic. Nu se admite transportarea conservelor în vagoane sau containere murdare, cu urme de încărcături nocive recent transportate (cărbune, var, ciment, ș.a.), încărcături toxice sau cu miros puternic, precum și în vagoanele sau containerele recent vopsite, în care nu s-a uscat vopseau sau s-a păstrat mirosul ei. Vagoanele sau containerele, înainte de a fi încărcate cu conserve, trebuie bine curățite, în caz de necesitate – spălate și dezinfectate.

Conservele din pește, în scopul evitării înghețării lor, sînt transportate în vagoane frigorifere, vagoane încălzite sau autorefrigeratoare.

III. Recepționarea și depozitarea conservelor în rezervele materiale de stat

3.1. Recepționarea conservelor.

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

Pentru recepționarea conservelor 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;
 - responsabilul de calitate;
 - persoana responsabilă material;

în prezența unui reprezentant al furnizorului.

Comisia nominalizată recepționează conservele livrate și întocmește un act de recepție (**formular - anexa 4**), care în decurs de 24 ore din momentul recepționării este prezentat în adresa Agenției. Actul de recepție se întocmește în trei exemplare:

- un exemplar pentru punctul de păstrare;
- al doilea exemplar pentru Agenție;
- al treilea exemplar pentru furnizor.

Comisia susmenționată recepționează conservele 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 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 Standartelor 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 stare perfectă) - (**formular - anexa 5**), care împreună cu actul nominalizat sînt expediate în adresa Agenției.

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

3.2. Cerințele față de depozite.

Pentru păstrarea conservelor în rezervele materiale de stat în special se utilizează depozite într-o stare tehnică bună, uscate, curate și bine ventilate. Podeaua depozitului trebuie să fie cu căptușeală dură, fără crăpături, gropi, bine nivelată, potrivită pentru asigurarea funcționării utilajelor și dispozitivelor la încărcarea-descărcarea, precum și efectuarea altor operațiuni în interiorul depozitului.

Pentru păstrarea conservelor din carne în rezervele materiale de stat se utilizează depozite încălzite, precum și depozite fără încălzire.

Pentru păstrarea conservelor din pește în rezervele materiale de stat, în scopul evitării înghețării lor, se utilizează depozite, care asigură temperatura mai sus de $+0^{\circ}\text{C}$.

Încăperile depozitare trebuie să fie dotate:

- cu inventarul și utilajul necesar;
- cu dispozitive ce asigură controlul temperaturii și umidității relative a aerului în încăperile depozitare (termometre, termografe, psihrometre, hidrometre s.a.), cu registre pentru ținerea evidenței temperaturii și umidității aerului;
- cu cantitatea necesară de palete, scări, scări de eșafodaj, ș.a.

Pentru asigurarea integrității cantitative a conservelor aflate la păstrare, la aeresirea 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 gurile de ventilare trebuie să fie asigurate cu gratii metalice.

Pentru evitarea scăderii considerabile de temperatură, în perioada toamnă-iarnă, este necesară izolarea termică a depozitelor neîncălzite, ermetizarea ușilor, ferestrelor, gurilor de ventilare.

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 mai multor 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.

3.3. Asigurarea securității antiincendiare.

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 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 în vigoare a Instrucțiunilor privind amenajarea instalațiilor electrice. Aparatele electrice (panou de distribuție, întrerupătoarele electrice etc.), care pot scînteia, se montează pe peretele exterior al depozitului.

Corpurile electrice de iluminat trebuie să fie de tip închis sau protejate (plafon de sticlă). Se interzice amplasarea stivelor de conserve sub becuri și fire electrice. Corpurile de iluminat și rețeaua electrică trebuie periodic verificate și curățate de praf.

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 depozitare permanent trebuie să fie înzestrate cu mijloace primare pentru stingere a incendiului în cantități și sortiment, 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 înscripție în registrul special.

3.4. Depozitarea conservelor.

Depozitarea conservelor se efectuează în încăperi depozitare ce corespund cerințelor punctului 3.2. al prezentei Instrucțiuni. Conservele se depozitează conform unor scheme raționale de amplasare, care asigură utilizarea optimă a suprafețelor depozitare, crează condiții pentru deservirea bunurilor materiale, pentru efectuarea lucrărilor de încărcare-descărcare, crează condiții optime pentru monitorizarea permanentă a cantității și calității bunurilor aflate la păstrare.

Stivele sunt formate din conserve din aceeași partidă, de aceeași calitate, cu aceleași termene de producere și de valabilitate, ambalate în același fel de lăzi, cu aceeași greutate standard și de la același producător. La stivuirea lăzilor cu conserve este necesară amplasarea lor cu orificiu lăzii înăuntru stivei.

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

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 îmbospătare.

La etichetă se anexează schema amplasării efective a lăzilor în stivă. Etichetele se completează la recepționarea conservelor, în baza actului de recepționare. Etichetele se agață la fiecare stivă din partea trecerii principale.

În dependență de tipul depozitului, conservele se așează în stive după cum urmează:

- în depozitele încălzite, lăzile cu conserve din carne se clădesc în stive mari cu lățimea de la 7,2 metri- până la 12 metri, iar în depozitele neîncălzite în stive cu lățimea de la 3,6 metri – până la 4,8 metri;
- conservele din pește se clădesc în stive cu lățimea de la 3,6 metri – până la 4,8 metri, în dependență de structura și tipul depozitului

Lungimea stivelor se calculează în dependență de distanța de la trecerea longitudinală centrală până la trecerea de lângă pereții depozitului. În depozitele încălzite se permite formarea stivelor cu lăzi din conserve de-a lungul depozitului. Lungimea stivelor în aceste cazuri se calculează ținând cont de distanța de la trecerea transversală vis-a-vis de uși până la trecerea de lângă pereții laterali, cu un interval de 0,5 metri la mijloc.

Stivuirea lăzilor cu conserve se efectuează cu utilizarea deplină a înălțimii depozitului, asigurând distanța de 0,5 metri până la acoperiș și de la lămpile electrice de iluminare. Totodată încărcătura (sarcina) pe un metru pătrat nu trebuie să depășească sarcina prevăzută de normativele de construcție în vigoare.

La crearea stivelor cu lăzi din conserve, pentru supravegherea condițiilor de păstrare a bunurilor materiale, asigurarea circulației aerului și comoditatea utilizării utilajelor, se prevăd pasaje cu următoarele dimensiuni:

- în încăperile depozitare încălzite și neîncălzite, pe perimetrul depozitului de la pereți și de la sursele de încălzire - cel puțin 0,5 metri;
- lățimea trecerilor se stabilește în dependență de raza minimală de acțiune (viraj) a încărcătoarelor electrice cu dispozitivul concret suspendat;
- în scopul utilizării optime a încăperilor depozitare, după clădirea stivelor principale, se recomandă stivuirea unui rând de lăzi pe toată lungimea stivelor, asigurând trecerea principală nu mai puțin de 2 metri;

- în depozitele încălzite se asigură pasaje cu lățimea de 0,5 metri între stivele cu conserve de carne și același pasaj la 2-3 stive de conserve de pește.

În încăperile frigorifice se asigură spațiu liber după cum urmează:

- 0,3 metri - de la pereți, coloane, baterii de perete, condiționere;
- 0,2 metri – de la stive pînă la pod.
- 1,6 metri - trecerea principală.

Se interzice păstrarea conservelor în stive instabile.

Lucrările de încărcare-descărcare și alte lucrări de logistică 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, respectînd regulile securității muncii și normele sanitare.

Lucrările de încărcare-descărcare, de reamplasare și prelucrare a conservelor vor fi efectuate cu o atitudine foarte responsabilă față de ambalaj, nu se admite lovirea sau aruncarea lui. Pentru verificarea calității conservelor și prelucrarea lor, lăzile se deschid cu acuratețe.

La extragerea borcanelor de conserve defectate sau mostrelor pentru analizele de laborator, lăzile se completează cu borcane similare, după care lăzile se închid cu acuratețe.

IV. Condițiile de păstrare. Controlul asigurării calității și cantității bunurilor materiale aflate la păstrare. Termenele de pastrare.

4.1. Condițiile de păstrare.

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

În perioada de iarnă, în încăperile de depozitare încălzite, unde se păstrează conserve din carne sau conserve din pește, temperatura aerului la nivelul rîndului întîi de lăzi se menține la nivelul de $+2^{\circ}\text{C}$ - $+4^{\circ}\text{C}$, se permite majorarea temperaturii pînă $+6^{\circ}\text{C}$ - $+8^{\circ}\text{C}$ iar umiditatea relativă nu trebuie să depășească 75%.

Încălzirea depozitelor va începe cînd temperatura aerului în încăpere va scădea pînă la $+2^{\circ}\text{C}$, totodată nu se permite mărirea bruscă a temperaturii în depozit din contul încălzirii.

În încăperile de depozitare încălzite, micșorarea umidității excesive a aerului este asigurată prin aerisirea (ventilarea) încăperilor menționate.

Pe măsura ridicării temperaturii aerului din exteriorul depozitului și în scopul neadmiterii formării condensatului pe borcanele de conserve, cu 3-4 săptămîni înainte de finalizarea sezonului de încălzire, temperatura aerului în depozit se mărește pînă la $+10^{\circ}\text{C}$ - $+12^{\circ}\text{C}$.

La păstrarea conservelor în încăperi de depozitare neîncălzite, în perioada primăverii, odată cu ridicarea temperaturii aerului din exteriorul depozitului, în urma devierilor bruște de temperatură, este posibilă crearea condensatului, care poate duce la formarea coroziei pe borcanele de conserve.

În scopul neadmiterii în încăperile de depozitare neîncălzite a devierilor bruște de temperatură este necesar:

- pentru evitarea răcirii considerabile a conservelor, în perioada toamnă-iarnă, este necesar de întreprins măsuri pentru izolarea termică a depozitelor, ermetizarea ușilor, ferestrelor, orificiilor de ventilare;
- în perioada primăvară-vară, cînd temperatura aerului se ridică stabil, conservele se încălzesc prin aerisirea (ventilarea) intensivă a depozitelor cu aer mai cald din exterior conform cerințelor instrucțiunilor în vigoare.

În perioada de trecere de la păstrarea în condiții de iarnă la păstrarea în condiții de primăvară-vară, scopul principal este asigurarea încălzirii treptate a conservelor și neadmiterea devierii considerabile a temperaturii lor de temperatura aerului în depozit.

Pentru nivelarea temperaturii și evacuarea umezelei excesive din depozitele neîncălzite, este necesară aerisirea sau ventilarea lor, prin deschiderea ușilor, punerea în funcțiune a instalațiilor de ventilare staționare sau mobile.

Notă: La păstrarea conservelor sînt inadmisibile (nedorite) temperaturile înalte (mai mult de $+20^{\circ}\text{C}$).

În perioada caldă a anului, pentru optimizarea regimului de păstrare, se efectuează aerisirea încăperilor de depozitare în perioada rece a zilei.

În cazul încălcării condițiilor de păstrare stabilite se înlătură cauzele ce au adus la încălcarea regimului de păstrare și se efectuează controlul selectiv al aspectului exterior al borcanelor de conserve.

În cazul depistării pe borcane a umezelii de condensat, imediat se întreprind măsuri de ventilare intensivă a încăperilor de depozitare, pentru aerisirea lăzilor cu conserve, după caz, se demontează stivele, în cazuri extreme se efectuează prelucrarea borcanelor cu conserve.

În scopul monitorizării permanente a temperaturii și umidității relative a aerului, depozitele trebuie să fie dotate cu dispozitive speciale. Temperatura și umiditatea relativă a aerului în depozite se măsoară zilnic și se înregistrează în registru special.

4.2. Controlul asigurării calității bunurilor materiale aflate la păstrare.

Se va monitoriza permanent calitatea conservelor aflate la păstrare.

Controlul vizual, controlul organoleptic al calității și analizele de laborator ale conservelor se efectuează în termenii stabilite de instrucțiunile în vigoare.

În cazul apariției unor schimbări ale aspectului exterior ale borcanelor, se efectuează restivuirea, sortarea sau prelucrarea stivelor respective.

Borcanele de conserve cu defecte, selectate în procesul sortării sau controlului selectiv al calității, sînt realizate, utilizate sau trecute la pierderi în modul stabilit de instrucțiunile în vigoare.

4.3. Controlul asigurării integrității cantitative a bunurilor materiale aflate la păstrare.

Controlul cantității conservelor aflate la păstrare se efectuează permanent. În caz de realizare parțială a conservelor din stivă, eticheta (panoul) de pe stivă se modifică: se indică data, cantitatea eliberată și se calculează cantitatea rămasă în stivă. Schimbarea cantității de conserve în stivă este înregistrată în fișele de evidență, precum și în schema amplasării lor.

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 conservelor aflate la păstrare la instituțiile subordonate Agenției se efectuează în modul și în termenii stabiliți de Agenție, conform legislației în vigoare.

Inventarierea conservelor aflate la păstrare la punctele de păstrare se efectuează anual concomitent cu inventarierea stocurilor de materiale și mărfurilor proprii, conform Legii contabilității și legislației în vigoare. Rezultatele inventarierii sînt prezentate conform tabelelor și indiciilor stabiliți de Ministerul Finanțelor (**formular -anexa nr.11**).

Inventarierea inopinată 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.

4.4. Termenele de păstrare.

Termenul de valabilitate pentru produsele conservate, în funcție de condițiile de păstrare, materiile prime și materialele de ambalare utilizate, se stabilește de către producător în instrucțiunile tehnologice de fabricare pentru sortimente concrete, în baza respectării cerințelor stabilite de legislația în vigoare. Termenele de păstrare se stabilesc reieșind din termenele de valabilitate.

Se interzice prelungirea termenului de valabilitate al produselor conservate, inclusiv prin reetichetare și/sau reambalare.

V. Eliberarea bunurilor materiale

5.1. Eliberarea conservelor din carne sau conservelor din pește de la instituțiile subordonate sau de la punctele de păstrare cu titlu de înprospătare (înlocuire) se efectuează în corespundere cu planurile de înprospătare (înlocuire), aprobate de Agenția Rezerve Materiale.

La efectuarea înprospătării directe (simultane) a conservelor din carne sau conservelor din pește, punctul de păstrare completează actul de înprospătare a bunurilor materiale (**formular -anexa nr.10**), la care se anexează factura de stocare și factura de eliberare a 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 sunt expediate în adresa Agenției.

La efectuarea înprospătării 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.

5.2. 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. După eliberarea bunurilor materiale susmenționate instituțiile subordonate sau punctele de păstrare expediază în adresa Agenției Rezerve Materiale factura de eliberare și actele respective.

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

VI. Răspunderea patrimonială pentru operațiunile cu bunurile materiale din rezervele materiale de stat.

În cazul nerespectării normelor și condițiilor stabilite de păstrare, a termenelor de înprospătare și înlocuire a bunurilor materiale din rezervele materiale de stat, Agenția percepe de la întreprinderile și organizațiile în cauză o amendă prevăzută de legislația în vigoare la momentul aplicării din valoarea bunurilor materiale păstrate neconform.

Pentru nerespectarea angajamentelor asumate în modul stabilit – stocarea cu întârziere sau insuficientă, restituirea cu întârziere a bunurilor materiale eliberate din rezervele materiale de stat cu titlu de înprospătare cu decalaj în timp sau cu titlu de împrumut – Agenția și instituțiile subordonate ei percep de la furnizori și agenții economici o amendă prevăzută de legislația în vigoare la momentul aplicării.

Pentru livrarea (stocarea) în rezervele materiale de stat a bunurilor materiale care nu pot fi păstrate timp îndelungat sau a căror calitate și sortiment nu corespund standardelor de stat și condițiilor tehnice în vigoare, precum și condițiilor stipulate în contract, Agenția și instituțiile subordonate ei percep de la furnizori (producători) o amendă prevăzută de legislația în vigoare la momentul aplicării din valoarea acestor bunuri. Furnizorul este obligat să asigure, în termen de 30 zile, pe cont propriu înlocuirea lor cu bunuri materiale corespunzătoare.

Pentru livrarea în rezervele materiale de stat a unor bunuri materiale în ambalaj inadecvat, fără marcaj sau marcate necorespunzător standardelor de stat și condițiilor tehnice în vigoare, Agenția și instituțiile subordonate ei, percep de la furnizori (producători) o amendă prevăzută de legislația în vigoare la momentul aplicării din costul acestor bunuri. În termen de o

lună de la data expirării termenelor de livrare a bunurilor materiale din rezervele materiale de stat, furnizorii (producătorii) sînt obligați să asigure restabilirea sau corectarea marcajului, precum și înlocuirea bunurilor materiale respective sau a ambalajului lor.

În cazul în care la bunurile materiale livrate (stocate) în rezervele materiale de stat sunt depistate defecte de fabricație ascunse, furnizorul (producătorul) poartă răspundere materială, indiferent de timpul livrării (stocării) bunurilor și depistării defectelor, cu condiția respectării regimului stabilit de păstrare a acestor bunuri, asigurînd pe cont propriu înlocuirea lor cu bunuri materiale corespunzătoare.

Pentru consumul neautorizat al bunurilor din rezervele materiale de stat, Agenția percepe de la întreprinderile și organizațiile în cauză o amendă prevăzută de legislația în vigoare la momentul aplicării din valoarea bunurilor materiale consumate.

Deficitul de bunuri materiale, creat în timpul păstrării lor în rezervele materiale de stat, se acoperă de către întreprinderea sau organizația în cauză în termen de 30 zile. În caz de nerespectare a termenului indicat, deficitul de bunuri materiale se clasifică drept consum neautorizat cu aplicarea amenzilor prevăzute pentru consumul neautorizat.

În cazul în care bunurile materiale din rezervele materiale de stat nu sînt ridicate în termenul prevăzut în contract, Agenția percepe de la destinatar cheltuielile pentru păstrarea lor peste termenul stabilit, despăgubirile pentru degradarea calității bunurilor materiale din cauza întârzierii ridicării lor, precum și sumele amenzilor achitate pentru neutilizarea și staționarea mijloacelor de transport puse la dispoziție pentru transportarea acestor bunuri.

În caz de nerespectare a regulilor și condițiilor de păstrare, a termenelor de împrăstare și înlocuire a bunurilor materiale din rezervele materiale ale statului, precum și de păstrare a celor ce nu corespund nomenclatorului aprobat, standardelor în vigoare și condițiilor tehnice, Agenția percepe de la întreprinderi, instituții și organizații, precum și de la depozitarii responsabili o amendă conform legislației în vigoare.

În caz de întocmire a unor facturi fictive privind stocarea bunurilor materiale din rezervele materiale de stat, Agenția percepe de la întreprinderile și organizațiile, care au comis aceste încălcări, o amendă prevăzută de legislația în vigoare la momentul aplicării din valoarea bunurilor livrate (stocate) în minus.

Sancțiunile pecuniare, prevăzute în prezenta instrucțiune, se calculează reieșind din prețurile bunurilor materiale în vigoare la momentul aplicării amenzilor.

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

N.Ioncu

ex. Ciobanu Adrian

**Caracteristicile organoleptice
Produse conservate din carne și subproduse**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru produse conservate din carne și subproduse					
	din carne bucăți	din carne tocată	din subproduse de carne	din carne tip pate	conserve de carne, mixte carne-legume pentru prînz	conserve mixte legume-carne pentru prînz
Aspect exterior și consistență	Bucățele de carne cu masa de la 30 pînă la 120 g fără os, tendoane, vase sanguine, țesut conjunctiv grosier și glande bucăți mari. Carnea succulentă nerăsfartă, tăiată uniform în bucăți întregi. La scoaterea cu grijă din cutie nu se fărîmițează. Pentru conservele de calitatea întii se admite fărîmițarea parțială a bucăților. Bulionul în stare încălzită - de culoare galbenă pînă la galben-cafenie cu prezența sedimentului după răcire timp de 3 minute, se admite tulburarea neînsemnată a bulionului	Bucățele de carne de la 30 g, fără os, cartilaje, tendoane și țesut conjunctiv grosier. Sosul sau jeleul omogen, fără aglomerări. Bucățelele de carne, grăsimea, sucule de carne sau jeleul în stare răcită la scoaterea cu grijă din cutie păstrează forma cutiei, se taie în bucăți, nu se fărîmițează. Jeleul de culoare cafeniu deschis pînă la cafeniu	Bucățele de subproduse cu dimensiunile de maximum 25 mm, destul de elastice, nerăsfierite (pentru limbă), neunguente. Pentru alte tipuri de subproduse se admite răsfierea neînsemnată. Culoarea în secțiune alb-cenușiu	Masă omogenă cu dimensiunile particulelor de la 0,3 mm pînă la 0,5 mm. Culoarea cenușie-cafenie sau cu nuanță roză	Conservele au aspect exterior de felul doi, carne tăiată în bucăți mici. Culoarea caracteristică cărnii prăjite sau înăbușite, fără pete și particule vizibile de țesut conjunctiv. Legumele tăiate runde, cuboșoare sau bucăți de formă dreptunghiulară, nerăsfierite, cu consistență compactă. Crupele fierte bine, nerăsfierite. Culoarea caracteristică tipului respectiv de legume sau crupe	Masă fiartă bine, sfărîmicioasă, fără aglomerări, cu bucățele de carne. Se admite consistență semivîscoasă. Culoare omogenă albă cu nuanță gălbuie, pentru orez - cremă sau galbenă sau caracteristică tipului dat de legume și crupe
Miros și gust	Caracteristic tipului dat de produs conservat cu aromă de condimente, fără gust și miros străin.					

Caracteristicile fizico-chimice ale produselor

i) produse conservate din carne și subproduse

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru produse conservate din carne și subproduse						
	din carne în bucăți	din carne tocată	din sub- produse de carne	din carne tip pate	conserve pentru prânz		
					de carne	mixte carne- legume	mixte legume- carne
Fracția masică de carne și grăsime,%, la masa netă, minimum:							
calitate superioară	56,5	-	-	-	65,0	37,0	-
calitatea întâi	54,0	-	-	-	-	-	-
Raportul masei cărnii și sosului, % la masa netă							
carne	-	80,0	-	-	-	-	-
sos sau jeleu	-	20,0	-	-	-	-	-
Raportul masei subproduselor (limbă) la greutatea netă stabilită, %, minimum	-	-	70,0	-	-	-	-
Fracția masică de grăsime, %, maximum	8,0	8,0	4,0	30,0	10,0	10,0	10,0
Raportul dintre masa de carne, %, minimum și masa de ingrediente vegetale	-	-	-	-	-	60:40	29:71
Fracția masică de sare alimentară, %, maximum	1,5	1,5	1,6	1,4	1,8	1,5	1,4

Forma de prezentare a declarației de conformitate

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Nr. _____ din „_____” _____

Valabilă pînă la „_____” _____

_____ (denumirea producătorului, adresa, telefonul, faxul)

în persoana _____ (funcția, prenumele, numele conducătorului)

declară pe propria răspundere că produsul _____

_____ (denumirea, tipul, marca, codul produsului, numărul lotului, mărimea

lotului, denumirea și numărul documentului care însoțește produsele

_____ (factura, contractul, certificatul de calitate), denumirea producătorului, țării etc.)

la care se referă această declarație nu pune în pericol viața, sănătatea consumatorilor, nu produce impact asupra mediului înconjurător și este în conformitate cu următoarele reglementări tehnice sau standarde:

_____ (reglementările tehnice sau standardele cu indicarea punctelor acestor documente normative, care stabilesc condiții pentru produsele respective)

Declarația este întocmită în baza

_____ (informația despre documentele în baza cărora a fost întocmită declarația de conformitate)

Informație suplimentară _____

Conducătorul organizației _____ (semnătura) _____ (prenumele, numele)

L.Ș.