

# КАК КОНТРОЛИРОВАТЬ КАЧЕСТВО ВХОДЯЩЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И СЫРЬЯ

## Мероприятия по контролю качества входящей пищевой продукции и сырья

1

Контролировать условия доставки пищевой продукции: товарное соседство продукции и соблюдение температурных условий при транспортировке. Сырье и готовая продукция должны доставляться отдельным транспортом.

2

Проверить целостность упаковки и идентифицировать продукцию с помощью маркировочных ярлычков. Если продукция промышленная, то маркировка должна соответствовать ГОСТу. Не допускать прием немаркированной пищевой продукции.

3

Проанализировать документы поставщика о качестве и безопасности продукции. Для этого проверить наличие реквизитов деклараций и свидетельств в сопроводительных документах поставщика или копий этих документов. На продукцию животного происхождения – ветеринарных сертификатов.

4

Проверить количество или вес продукции. Пересчитать или провести контрольное взвешивание с помощью весов. Данные занести в журнал учета.

5

Оценить качество пищевой продукции. Сравнить наименование продукции с товаросопроводительной документацией, оценить целостность и санитарное состояние упаковки, а также внешний вид продукта на соответствие договору на поставку или/и стандарту на соответствующий вид продукции. Затем проверить на признаки явной недоброкачества. Если идентифицировать продукцию и на основании документов и внешнего осмотра невозможно, применить органолептический и аналитический методы.