



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ОБОРОТУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ  
«ТОБИККО», «МАСАГО»



*Версия - 1.1.*

*ООО «СИА СТАР», Московская область, 2014 г.*

## ОБРАЩЕНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

### **УВАЖАЕМЫЕ ДРУЗЬЯ.**

*Мы рады осознавать, что Вы выбрали нашу продукцию под брендами «EAST WOOD» и «SEA STAR» - икру летучей рыбы «ТОБИКО» и икру мойвы «МАСАГО», для приготовления блюд японской кухни.*

*Мы уверены в том, что Ваш выбор продукции под брендами «EAST WOOD» и «SEA STAR» продиктован отменным качеством продукции и сложившимися партнерскими отношениями с производителем.*

*Принимая во внимание наш многолетний опыт производства икры летучей рыбы «ТОБИКО» и икры мойвы «МАСАГО», считаем необходимым в целях поддержки наших партнеров предоставить Вашему вниманию настоящие методические рекомендации.*

*Полагаем, что методические рекомендации по обороту пищевой продукции «ТОБИКО» и «МАСАГО» сыграют позитивную роль в решении многих вопросов в процессе реализации продукции. Для нас ценно то, что является важным для Вас.*

*Коллектив нашей компании разделяет ответственный подход к потребителю и стремится обеспечить предоставление только свежих и качественных продуктов питания потребителю. Положения настоящих методических рекомендаций продиктованы заботой о потребителе, для которого мы и создаем наши продукты.*

*Мы стремимся минимизировать Ваши затраты в целях высвобождения энергии для созидательного процесса.*

*С уважением, коллектив Компании «СИА СТАР»*

*По вопросам качества продукции на территории РФ  
Вы можете обращаться к ООО «Компания ЕС» по  
следующим реквизитам:*

*г. Москва, Проспект Мира, д. 105 , стр. 1, офис 521  
Тел: +7 (495) 984-96-65, Факс: +7 (495) 984-96-65  
E-mail: [info@east-sea.ru](mailto:info@east-sea.ru), [www.tobikko.ru](http://www.tobikko.ru)*

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

***Раздел № 1. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ПРОИЗВОДСТВА.***

***Раздел № 2. ХРАНЕНИЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.***

***Раздел № 3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ.***

***Раздел № 4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.***

***Раздел № 5. ПРИЗНАКИ ЯВНОЙ ПОРЧИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.***

## **РАЗДЕЛ № 1. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ПРОИЗВОДСТВА.**

**Производство на всех этапах подвергается обширному производственному контролю, в том числе лабораторному в соответствии с действующими ветеринарными, санитарными и иными нормами РФ:**

- Тщательный подбор качественного сырья квалифицированными специалистами;
- Ветеринарный, технологический и лабораторный контроль входящего сырья, ингредиентов и упаковки;
- Лабораторный контроль воды, используемой для производства продукции;
- Контроль режимов и параметров технологического процесса;
- Лабораторный и визуальный контроль санитарного состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря;
- Контроль соблюдения правил личной и профессиональной гигиены работниками, участвующими в производстве продукции, а также своевременное прохождение ими медицинских осмотров и гигиенических аттестаций;
- Контроль выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий: дезинфекция, дезинсекция, дератизация, обработка воздуха ультрафиолетовыми лампами.

**Готовая продукция вырабатывается в соответствии с нормативно-техническими документами, оформленными и зарегистрированными в установленном порядке – техническим условием и технологическими инструкциями, а также соответствует требованиям государственных нормативных документов (СанПиН).**

**Готовая продукция проходит следующий контроль качества и безопасности:**

- Ежедневный контроль по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, влажность, температура)
  - Ежемесячный лабораторный контроль по показателям микробиологической безопасности и массовой доли поваренной соли
  - Ежегодный лабораторный контроль на содержание токсических элементов, контроль пищевой и энергетической ценности.
  - Производитель подтверждает соответствие производства всем ветеринарным, санитарными и иными нормами РФ, а также качество и безопасность готовой продукции комплектом сопроводительной документации:
- Декларация о соответствии;
  - Ветеринарное свидетельство;
  - Удостоверение о качестве;

**Для решения спорных случаев по качеству продукции производитель ввел практику сохранения продукции по одному образцу с каждой произведенной партии пищевой продукции в течение 3-х месяцев от даты изготовления.**

## **РАЗДЕЛ № 2. ХРАНЕНИЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.**

**Срок годности икры не более 12 месяцев от даты изготовления при температуре минус 18°С.**

При хранении, перемещении и транспортировке пищевой продукции в целях обеспечения качества и безопасности, сохранения потребительских свойств пищевой продукции, а также в целях обеспечения заявленных сроков годности требуется в обязательном порядке следующие основные условия:

- Соблюдение температурного режима хранения не выше **минус 18°С**;
- Стабильность температурного режима (после размораживания пищевой продукции не допускается повторное замораживание);
- Целостность упаковки производителя.

Производитель осуществляет передачу пищевой продукции покупателю в гофрокоробах (картонные коробки) из пятислойного гофрокартона с дополнительными горизонтальными гофро-вкладышами между рядами банок в целях обеспечения дополнительной защиты пищевой продукции от внешнего механического воздействия в условиях перемещения и транспортировки.

Производитель воздерживается от передачи пищевой продукции покупателю в местах не оборудованных для проведения погрузо-разгрузочных работ.

Производитель требует не допускать длительного размещения пищевой продукции в местах проведения погрузо-разгрузочных работ, на пандусах складских комплексов и т.п. Производитель руководствуется исключительно принципом «от холодильника к холодильнику».

Производитель при передаче пищевой продукции проверяет пирометром (инфракрасный термометр) и фиксирует на бумажном носителе в присутствии представителя покупателя температуру передаваемой пищевой продукции.

Производитель отказывается от передачи пищевой продукции покупателю, в случае предоставления последним под погрузку транспортного средства не обеспечивающего соблюдение температурного режима хранения пищевой продукции во время транспортировки.

Производитель требует обеспечить нагнетание температуры до минус 18°С в изотермическом фургоне с рефрижератором транспортного средства заблаговременно до размещения пищевой продукции в нем.

Производитель рекомендует оборудовать транспортные средства регистраторами температуры с возможностью фиксации уровня температуры в изотермическом фургоне с рефрижератором на всем пути следования транспортного средства при междугородней перевозке пищевой продукции (регистратор температуры со встроенным принтером, регистратор температуры с последующим переносом данных на ПК через USB интерфейс, температурный датчик для мониторинга с помощью GPS/ГЛОНАСС оборудования).

### **РАЗДЕЛ № 3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ.**

В целях исключения разногласий и спорных вопросов по качеству пищевой продукции, которые могут в последующем возникнуть у сторон, участвующих в обороте пищевой продукции, целесообразно проводить входной контроль по количеству, ассортименту и качеству при приёмке пищевой продукции. Входной контроль пищевой продукции необходимо осуществлять на всех этапах приема-передачи продукции, как при передаче продукции производителем покупателю, так и при приемке продукции конечным потребителем - предприятием общественного питания.

**Приемка продукции по количеству и ассортименту** осуществляется путем установления соответствия количества и ассортимента фактически передаваемой продукции и данных, указанных в товаросопроводительных документах. Определение ассортимента фактически передаваемой продукции осуществляется на основании маркировки - информации на этикетке банки, где содержится информация о наименовании продукции и дате выработки. В случае несоответствия количества или ассортимента товара в товаросопроводительных документах должна быть сделана отметка о фактически принятом количестве и ассортименте товара.

**Приемка продукции по качеству** осуществляется на основании декларации о соответствии и ветеринарного свидетельства (удостоверения о качестве в случае необходимости), а так же осуществляются следующие действия:

- Визуальный контроль продукции на предмет отсутствия внешних повреждений тары, нарушений потребительской упаковки и иных видимых механических дефектов;
- Визуальный контроль продукции на предмет состояния непосредственно икры в условии сохранности потребительской упаковки – твердость замороженной продукции, уровень наполненности икрой полимерного контейнера с крышкой, заявленный цвет продукции на этикетке, однородность цвета продукции;
- Контроль температуры принимаемой продукции;
- Органолептический контроль продукции (масса-нетто банок, наличие посторонних примесей, цвет, консистенция, запах, вкус);
- Лабораторный контроль качества и безопасности пищевой продукции.

### **РАЗДЕЛ № 3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ.**

Выполнение должным образом указанных выше рекомендаций исключит вероятность попадания конечному потребителю - предприятию общественного питания пищевой продукции, не соответствующей требованиям по качеству, в следствии нарушения сторонами, участвующими в обороте пищевой продукции, правил хранения, перемещения и транспортировки пищевой продукции.

В случае возникновения у сторон, участвующих обороте пищевой продукции, разногласий по вопросам качества пищевой продукции - производитель всегда готов направить своего представителя для установления объективных причин возникновения порчи пищевой продукции, а равно предоставить официальное заключение технологов.

Производитель в своей практике воздерживается от принятия возвратов какой-либо пищевой продукции поскольку зачастую ставит под сомнение соблюдения сторонами, участвующих в обороте пищевой продукции, правил хранения, перемещения и транспортировки пищевой продукции. В противном случае вся возвращаемая пищевая продукция после проведения экспертизы подлежит утилизации вне зависимости от ее результатов.

## **РАЗДЕЛ № 4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.**

Настоящим рекомендуем перед непосредственным употреблением продукции в пищу и приготовлением из неё блюд осуществить следующие мероприятия.

### **1. Проведение визуального контроля банки с икрой перед дефростацией.**

- ❑ Визуальный контроль продукции на предмет отсутствия внешних повреждений полимерного контейнера с крышкой, нарушений потребительской упаковки и иных видимых механических дефектов;
- ❑ Визуальный контроль продукции на предмет состояния непосредственно икры в условии сохранности потребительской упаковки полимерного контейнера с крышкой – твердость замороженной продукции, уровень наполненности икрой полимерного контейнера с крышкой, заявленный цвет продукции на этикетке, однородность цвета продукции.

### **2. Дефростация пищевой продукции – размораживание икры .**

Возможно осуществить размораживание пищевой продукции одним из 2-х способов.

#### **2.1. «БЕЗОПАСНЫЙ» способ размораживания:**

- ❑ освободить полимерный контейнер с крышкой от плёнки и проверить органолептические свойства продукции;
  - ❑ поместить полимерный контейнер с крышкой в холодильник и разморозить продукцию при температуре от  $-1^{\circ}\text{C}$  до  $+5^{\circ}\text{C}$  до температуры продукта от  $-1^{\circ}\text{C}$  до  $+5^{\circ}\text{C}$  ;
  - ❑ общая продолжительность размораживания составляет приблизительно 12 часов;
- Этот способ размораживания является самым безопасным для качества и безопасности продукции.

#### **2.1. «БЫСТРЫЙ» способ размораживания:**

- ❑ освободить полимерный контейнер с крышкой от плёнки и проверить органолептические свойства продукции;
- ❑ продукцию в полимерном контейнере с крышкой разморозить при комнатной температуре не выше  $+20^{\circ}\text{C}$  до температуры продукта от  $-1^{\circ}\text{C}$  до  $+5^{\circ}\text{C}$  ;
- ❑ общая продолжительность размораживания составляет приблизительно 4 часа.

### **3. Проверка органолептических свойств продукции после размораживания.**

### **4. Контроль сроков хранения продукции после размораживания.**

Оптимальный срок употребления продукции в пищу и для приготовлением блюд из нее после размораживания составляет **4 дня (96 часов)** в условиях хранения продукции в холодильнике при температуре от  $-1^{\circ}\text{C}$  до  $+5^{\circ}\text{C}$ . При соблюдении указанных рекомендаций продукция будет сохранять свои органолептические свойства и безопасность по микробиологическим показателям.

## **РАЗДЕЛ № 4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.**

Производитель, руководствуясь обширной практикой рассмотрения случаев нарушения конечным потребителем - предприятием общественного питания правил обращения с пищевой продукцией, рекомендует следующее.

1. **Не допускать** размораживание продукции при ВЫСОКОЙ температуре, в том числе:

- вблизи отопительных приборов;
- в микроволновых печах;
- под струёй горячей воды и т.п.

При контакте икринок с чрезмерно высокой температурой они приобретают белый-желтый цвет в следствии сваривание белка.

2. **Не допускать** повторного замораживания и размораживания продукции.

3. **Не допускать** длительного хранения размороженной продукции при комнатной температуре в производственных помещениях предприятия общественного питания.

4. **Не допускать** длительного хранения размороженной продукции в открытой таре (без крышки, пленки и пр.) в производственных помещениях предприятия общественного питания.

5. **Обеспечить** соблюдение элементарных санитарно-гигиенических правил личной и профессиональной гигиены работников общественного питания, содержания помещений, оборудования и инвентаря.

При несоблюдении вышеописанных условий обращения с пищевой продукцией неминуемо ухудшение её качества и безопасности по химическим и микробиологическим показателям, показателям пищевой ценности и органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус).

**Внимание!** Рост патогенной микрофлоры может сопровождаться без изменения органолептических показателей.

## **РАЗДЕЛ № 5. ПРИЗНАКИ ЯВНОЙ ПОРЧИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.**

Производитель, руководствуясь обширной практикой рассмотрения случаев нарушения сторонами правил обращения с пищевой продукцией, считает необходимым сообщить распространенные признаки явной порчи пищевой продукции с целью ограничения оборота некачественной продукции.

### **Перечень признаков явной порчи продукции:**

**1. Запах.** Присутствие кислого, затхлого, неприятного, «аммиачного» и несвойственного запаха данному продукту.

**2. Цвет.** Изменение цвета продукции. Изменение цвета проявляется в следующих вариантах:

- икринки обесцвечиваются полностью или частично;
- чёрный цвет продукции переходит в зеленоватый, фиолетовый и другие темные оттенки;
- оранжевый, красный, зелёный цвета продукции обесцвечиваются.

**3. Консистенция.** Возможно изменение консистенции икры:

- уплотнение икринок, уменьшение объёма в таре (усадка) из-за потери икринками влаги;
- пластилинообразная консистенция;
- «липкость» и «вязкость» икры;
- водянистая консистенция икры вплоть до жидкой, появление слизи и лишней влаги.

**4. Внешний вид.**

- рост плесневых грибов в крайне неблагоприятных условиях;

Отдельные признаки явной порчи продукции могут быть выявлены как до размораживания продукции, так и после размораживания продукции при вскрытии потребительской упаковки полимерного контейнера с крышкой.

Причиной изменения органолептических свойств продукции (запах, цвет, консистенция, внешний вид) является несоблюдении вышеописанных условий обращения с пищевой продукцией и связано с ростом различной микрофлоры, выделяющей токсины, разложением органических веществ, изменением кислотности продукта и другими химическими процессами.

К сожалению, основной и самой распространенной причиной порчи пищевой продукции является не соблюдение сторонами, участвующими в обороте пищевой продукции температурного режима хранения, перемещения и транспортировки.

**Внимание!** При вышеописанных признаках порчи нельзя дегустировать продукцию на вкус. Продукцию также не пригодна к употреблению даже в случае отсутствия видимых признаков порчи - по истечении срока годности, при хранении продукции в несоответствующих условиях.