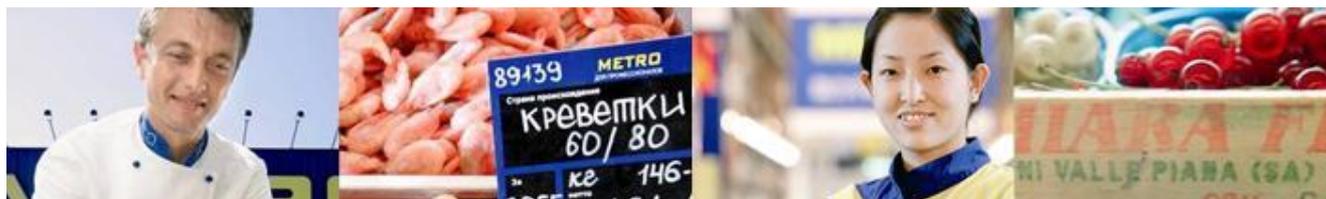


## Требования к поставщикам METRO



**Екатеринбург 15.02.2012**

## Содержание:

- 1 Политика в области работы с поставщиками
- 2 Матрица рисков (продукты питания)
- 3 Действия поставщиков до начала поставок
- 3 Система требований METRO Group – MAS (METRO assessment service)
- 4 GFSI сертификация поставщиков СТМ
- 5 Структура поставщиков СТМ и статус сертификации
- 6 Требования к организациям цепи производства и поставки

## Политика METRO C&C на 2012 г.:

Каждый поставщик скоропортящихся групп продукции (Ultra fresh) должен проходить аудит (проверку) условий производства в соответствии с требованиями MAS (METRO assessment service) - **условие Договора поставки 2012 г. :**

- CM 109 Fresh Fish and Frozen Fish (живая, охлажденная, замороженная рыба, икра) – **ежегодно**;
- CM 102 Dairy (молочная продукция с коротким сроком годности) – **при заведении**;
- CM 115 Bakery (кремовые кондитерские изделия) – **при заведении**;
- CM 114 Delicatessen and Cheese (охлажденные блюда, готовые к употреблению, включая салаты) – **при заведении**;
- CM 107 Fruits / Vegetables (свежие и обработанные овощи и фрукты) – **ежегодно**;
- CM 112 Fresh Meat and Frozen Meat (охлажденное и замороженное мясо, фарш, сырье на собственное производство) – **ежегодно**;
- CM 118 Poultry (охлажденная и замороженная птица) – **ежегодно**;
- CTM (собственные торговые марки) METRO – **ежегодно до 2013\*\***

\* **MAS (METRO assessment service)** требования – проведение проверки (аудита) в соответствии с требованиями нормативно – правовых актов РФ в части санитарии, гигиены, обеспечения безопасного выпуска продукции, требованиями ISO 9001 и HACCP. Аудит проводится независимыми компетентными аккредитованными организациями «третьей стороны». Результаты аудита признаются обоими торговыми подразделениями (METRO\ Real)

\*\* **с 2013 г** – сертификация в соответствии с GFSI – признаваемыми стандартами

## Политика METRO C&C на2012 г.:

Каждый поставщик скоропортящихся групп продукции (Ultra fresh) подписывает Приложение №4 к Договору и осуществляет поставки в соответствии с **«Требованиями по качеству и безопасности продукта» - условие Договора поставки 2012 г.**

- CM 109 Fresh Fish and Frozen Fish (живая, охлажденная, замороженная рыба, икра) – **обязательно, включая СТМ METRO**;
- CM 102 Dairy (молочная продукция с коротким сроком годности) – **только для собственных торговых марок (СТМ) METRO \ Реал**;
- CM 115 Bakery (кремовые кондитерские изделия) – **только для СТМ**;
- CM 114 Delicatessen and Cheese (охлажденные блюда, готовые к употреблению, включая салаты) – **(СТМ) METRO \ Реал**;
- CM 107 Fruits / Vegetables (свежие и обработанные овощи и фрукты) – **обязательно, включая СТМ METRO \ Реал**;
- CM 112 Fresh Meat and Frozen Meat (охлажденное и замороженное мясо, фарш, сырье на собственное производство) – **обязательно, включая СТМ METRO \ Реал**;
- CM 118 Poultry (охлажденная и замороженная птица) – **обязательно, включая СТМ METRO**;



## Оценка качества

### Приемлемо

### Недопустимо

- Внешний вид:** Чистая, естественной окраски, допускается сбитость чешуи, без повреждения поверхности.
- Консистенция:** Плотная, упругая, допускается слегка ослабевшая, но не дряблая консистенция;
- Глаза:** Выпуклые, светлые, наполненные, яркие, влажные;
- Жабры:** Ярко-красные или красные, допускается оттенок от розово-коричневого до красно-коричневого;
- Запах:** Чистый и слегка выраженный кисловатый, без наличия аммиака или сероводорода.

- Потускнение окраски и сухость чешуи, повреждение кожного покрова;
- Поверхность не пружинит, при нажатии образующиеся углубления полностью не исчезают.
- Тусклые, сухие или запавшие, помутневшая роговица
- Все оттенки серого и зеленого цвета;
- Кислый, затхлый и гнилостный запахи на поверхности слизи

#### Характеристики

- ▶ В продаже в основном в виде целой рыбы
- ▶ Длина до 1,5м
- ▶ Товарный вес от 1,5кг до 15кг

#### Потребление

Приготовление на гриле, жарка, запекать. Варить не желательно.

#### Хранение

При 0-2°C, во льду для целой рыбы.

<b>Цвет мяса</b>	Кремово-розовый
<b>Костистость</b>	Высокая
<b>Жирность</b>	Средняя
<b>Плотность</b>	Выше среднего
<b>Особый запах</b>	Нет

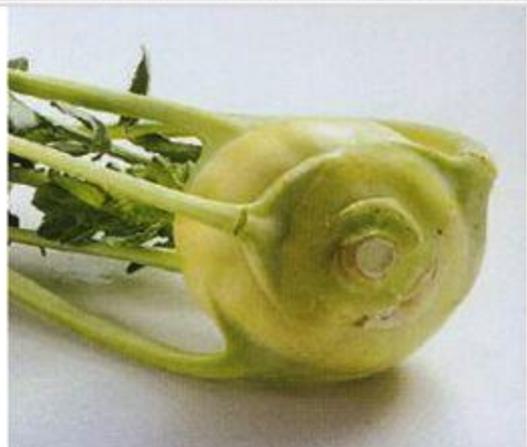


**Кольраби (*Brassica oleracea convar. acephala var. gongylodes*)**

**Страна происхождения** Родиной кольраби является Италия. Кольраби была известна древним римлянам под названием "каулорапа", что означает "стеблевая репа".

Кольраби широко распространена в странах Западной Европы, США, Канаде и особенно в средних и северных широтах.

Основные поставщики: Голландия, Германия, Италия, Польша, Россия

**Внешний вид**

Кольраби должна быть неповреждённой, доброкачественной, свежей на вид, чистой, без трещин, без одревеснения.

Корень должен быть коротко подрезан.

Цвет стеблеплодов в зависимости от сортотипа светло-зелёный или фиолетовый.

Большое количество сахаров и аскорбиновой кислоты придает кольраби приятный вкус, за что она

Название, происхождение, описание вида продукции.

**АЗУ из Говядины**

Полуфабрикаты говяжьи мелкокусковые бескостные.



- **Характеристика:** Кусочки мясной мякоти от тазобедренной части длиной от 30 до 40 мм, массой от 10 до 15 г. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий, грубой соединительной ткани и хрящей.

Продукция всех категорий (продовольственные товары) в обязательном порядке проходит проверку качества и безопасности при заведении

**Факторы, влияющие на категорию риска \ анализ риска:**

- Риск получения заболевания \ отравления
- Риск ухудшения имиджа компании (собственное производство, собственные торговые марки)
- Незащищенные группы потребителей
- Внимание общественности
- Внимание гос. органов исполнительной власти
- Жалобы потребителей

**Факторы, влияющие на категорию риска \ анализ риска:**

- Сложность процессов производства
- Статус поставщика (федеральный \ локальный \ региональный) для продукции РФ
- Страна происхождения продукции (Евросоюз, Азия, страны СНГ, бывшие советские республики)
- Развитие региона (Центральный, Поволжье – Юг, Урал – Сибирь, Северо – Запад)

**Выбраны 4 категории риска:**

- **Низкая** – самоконтроль поставщика (без дополнительной проверки со стороны METRO);
- **Средний** – контроль документов \ маркировки перед запуском;
- **Высокая** - контроль документов \ маркировки, испытания продукции либо аудит один раз в 12 месяцев;
- **Сверхвысокая** - контроль документов \ маркировки, испытания продукции и аудит один раз в 12 месяцев, 2013 г. – сертификация GFSI (для СТМ)

Type of assessment		Supplier's self control		Request of documents \ labelling			Audits MAS		GFSI certification		Type of	
weight factors for category risk \ hazards		Low		Medium			Extra high		Extra high			
		Sales category	subcategory	Sales category	subcategory	Sales category	subcategory	Sales category	subcategory	Sales category	subcategory	
Customer complaints State Authority focus General public focus Vulnerable groups of consumers Probability to get bad image (own production, OB) Probability to get sick/disease Rise of Sales (attention for top sellers)	Testing twice per year					CM 114 Delicatessen and Cheese	butters and spreads, cheese cutted (own production)	CM 109 Fresh Fish and Frozen Fish	delicat fish/caviar	CM 115 Bakery	own production (incl bakery things)	
	Testing once per year					CM 106 Processed Meat	sausage rolls, boiled sausage,	CM 102 Dairy	all categories (except baby food, sterilized cream)	CM 112 Fresh Meat and Frozen Fish	Meat own production (incl minced meat)	
	High					CM 114 Delicatessen and Cheese	sausages (smoked, raw smoked, semismoked sausage, ham, liver	CM 104 Dairy	cooled salads&eggs	CM 109 Fresh Fish and Frozen Fish	Fish own production (cut fish)	
	High					CM 106 Processed Meat	sausages (smoked, raw smoked, semismoked sausage, ham, liver	CM 115 Bakery	cream cakes, fresh cakes	CM 106 Processed Meat	meat products, minced meat	
	High					CM 113 Deep Frozen	ice-cream			CM 118 Poultry	poultry frozen, chilled	
	High							CM 109 Fresh Fish and Frozen Fish	live fish/sea products	CM 112 Fresh Meat and Frozen	Meat frozen, chilled	
	Medium			CM 109 Fresh Fish and Frozen Fish	frozen fish							
	Medium			CM 102 Dairy	baby food, sterilized cream							
	Medium			CM 114 Delicatessen and CM 106 Processed Meat	cheese (all packed varieties) delicatessen, pates							
	Medium			CM 103 Sweets	cooked, pastry, sweets packed, sweets in boxes							
Medium			CM 107 Fruits / Vegetables	semifinished, canned								
Medium			CM 108 Grocery	oils&fats, condensed milk and milk products, baby tobacco, cigarettes								
Medium			CM 111 Tobacco	wines, wholesale wine, sparkling wine								
Medium			CM 110 Wines	alcohol, hard alcohol								
Medium			CM 104 Drinks	beer, beverages, drinks								
Medium			CM 116 Soft Drinks	wines, sparkling wines								
Medium			CM 801 Gifts	meat canned, fish								
Medium			CM 101 Canned	Cosmetics								
Medium			CM 117 Toileteries	cleaning/washing things, softeners								
Medium			CM 105 Detergents	fozen fish semifinished								
Medium			CM 112 Deep									
Low		CM 115 Bakery	bread, ingredients									
Low		CM 113 Deep Frozen	frozen, semifinished products, fruits & vegetables									
Low		CM 107 Fruits / Vegetables	dry fruits, plants and flowers									
Low		CM 101 Canned Food	canned F&V, marinated, pet food, ready to eat F&V, tomatoes, canned, mustard									
Low		CM 103 Sweets	chewing gum, tea, coffee, cocoa, chocolate, seasonal									
Low		CM 108 Grocery	sugar, wheat&pasta, grains&seeds, honey&jellies, ingredients, soups dry, spices									
Low		CM 117 Toileteries	cleaning things, paper, shampoo, hygiene, seasonal,									
Low		CM 114 Delicatessen and	diabetic and soya products									
Complexity of running processes		Low	Medium	High	Extra high	Extra high						
Suppliers status (federal \ local)		Federal			Local Federal							
Country of origin import (Europe, Region influence)		Import Europe	Import Asia		Import CIS and former Soviet							
		Moderate risk region (Povolzhie-South)	Low risk regions (Central 1-2)	High risk region (Ural- Siberia)	Moderate risk region (Central, Povolzhie)	High risk region (Ural- Siberia)						

•Категория **сверхвысокого** риска

- Свежая, охлажденная, деликатесная рыба и икра;
- охлажденное и замороженное мясо и мясо птицы, продукция переработки мяса (фарш);
- вся молочная продукция, кроме стерилизованной и упакованных сыров
- охлажденные блюда и яйца;
- Хлебопекарная продукция (кремовые кондитерские изделия);
- **Вся без исключения продукция под собственными торговыми марками (СТМ) METRO**

•Категория **высокого** риска

- Морепродукты;
- Фрукты и овощи свежие, грибы и ягоды свежие;
- Продукция переработки мяса (колбасы, полуфабрикаты и т.д.);
- Масло сливочное, сыры;
- Замороженная продукция (мороженое, фруктовый лед, мороженое щербет);

•Категория **среднего** риска

- Замороженная продукция (полуфабрикаты, рыбная продукция);
- Молочная продукция – упакованные сыры, стерилизованные продукты;
- Фрукты и овощи, прошедшие обработку, консервы фруктовые и овощные;
- Кондитерские изделия;
- Бакалейные товары (сгущенное молоко, детское питание);
- алкогольные напитки всех групп (вина, крепкий алкоголь), Слабоалкогольные и безалкогольные напитки;
- Консервы (мясные, из растительного сырья, рыбные и т.д)

•Категория **низкого** риска

- Хлеб и ингредиенты для пекарни;
- Замороженная продукция (фрукты, ягоды, овощи, грибы);
- Сухофрукты, грибы сушеные, цветы и растения;
- Бакалейные товары (чай, кофе, пряности, крупы, растительные масла, спреды, маргарин, и соусы);
- Бытовая химия, моющие средства;
- Косметика;
- Вспомогательные товары (салфетки, пластиковая посуда и т .д);
- Сигареты и табак;

Определяется категория риска продукции, планируемой к поставкам, после чего проводится комплекс мероприятий по оценке качества.

Категория	Подкатегория продукции	Продукция поставщиков			Продукция СТМ		
		Сотрудник, управляющий категорией	Категория риска	Необходимый перечень испытаний	Сотрудник, управляющий категорией	Категория риска	Необходимый перечень испытаний
CM 106 Processed Meat	Варено-копченые колбасы	Макарова О. А.	high	Documents\labels check, testing	Жарова С. В.	Extra high	Documents\labels check, testing, audit
CM 106 Processed Meat	Вареные Колбасы	Макарова О. А.	high	Documents\labels check, testing	Жарова С. В.	Extra high	Documents\labels check, testing, audit
CM 106 Processed Meat	Ветчина	Макарова О. А.	high	Documents\labels check, testing	Жарова С. В.	Extra high	Documents\labels check, testing, audit
CM 601 Gifts (Alkohol)	Вина	Крючкова Е. С.	medium	Documents\labels check	Корнюшина Н. А.	Extra high	Documents\labels check, testing, audit
CM 601 Gifts (Alkohol)	Вина игристые	Крючкова Е. С.	medium	Documents\labels check	Корнюшина Н. А.	Extra high	Documents\labels check, testing, audit
CM 101 Canned Food	Горчица и уксус	Алексеева О. В.	low	suppliers self control	Жарова С. В.	Extra high	Documents\labels check, testing, audit
CM 115 Bakery	Готовый хлеб	Афоняшина Т. Ф.	medium	Documents\labels check	Корнюшина Н. А.	Extra high	Documents\labels check, testing, audit
CM 109 Fresh Fish and Frozen Fish	Деликатесная рыба \ икра	Соколовская С. А.	Extra high	Documents\labels check, testing, audit	Жарова С. В.	Extra high	Documents\labels check, testing, audit
CM 106 Processed Meat	Деликатесы	Макарова О. А.	medium	Documents\labels check	Жарова С. В.	Extra high	Documents\labels check, testing, audit
CM 102 Dairy	десерты	Алексеева О. В.	Extra high	Documents\labels check, testing, audit	Жарова С. В.	Extra high	Documents\labels check, testing, audit
CM 114 Delicatessen and Cheese	диетические и соевые продукты	Алексеева О. В.	Low	suppliers self control	Жарова С. В.	Extra high	Documents\labels check, testing, audit
CM 103 Sweets	Жевательные конфеты и леденцы	Афоняшина Т. Ф.	Low	suppliers self control	Корнюшина Н. А.	Extra high	Documents\labels check, testing, audit
CM 110 Wines	Игристые вина	Крючкова Е. С.	medium	Documents\labels check	Корнюшина Н. А.	Extra high	Documents\labels check, testing, audit

Для категории продукции **сверхвысокого** риска:

- **Пройти успешно аудит условий производства товаров** в соответствии с внутренним стандартом METRO – MAS (METRO assessment service), аудит проводится рекомендованными аккредитованными компаниями, либо предоставить копию сертификата по одному из GFSI – признаваемых стандартов;
- **Провести испытания продукции** и предоставить протокол на соответствие требованиям СанПин 2.3.2.1078-01, а также требованиям ГОСТ либо Технического Регламента на вид продукции в рекомендованной аккредитованной лаборатории по ГОСТ Р 17025, область аккредитации лаборатории должна включать испытания продукции, планируемой к поставкам;
- **Предоставить для проверки маркировки образцы этикеток** на каждый артикул продукции, планируемой к поставкам на соответствие ГОСТ 51074-03, Закону «О защите прав потребителей», а также требованиям ГОСТ либо Технического Регламента на вид продукции;
- **Предоставить для проверки образцы сопроводительных документов** (декларация \ сертификат соответствия, ветеринарные документы – для продукции животного происхождения, фитосанитарные документы – для продукции растительного происхождения);
- **Ознакомиться с «техническими требованиями к качеству продукта** Quality Requirements (для групп товаров с коротким сроком годности – фрукты и овощи свежие, живая, охлажденная рыба, охлажденное мясо и мясо птицы);
- **Осуществить самостоятельный контроль маркировки и сопроводительных документов** с использованием «Шаблона требований к информации для потребителя, транспортной таре, сопроводительным документам» - шаблоны выдаются отделом по обеспечению качества на каждый артикул продукции, планируемой к поставкам, до начала поставок продукции;
- **Дополнительно для продукции под СТМ METRO – обязательно наличие сертификата** по одному из GFSI – признаваемых стандартов (требование с 2013 г);
- **Дополнительно для продукции под СТМ METRO – проверка соответствия «Техническим требованиям по качеству и безопасности»** (Requirement profile) – проводится до запуска проекта;



**Requirement Profile**

29.11.2010

Торговая марка:	File, Food Finestro	Нормативный документ
Наименование продукции:	Икра зернистая красная лососевых рыб 100 г	В соответствии с НД изготовителя
Описание продукции:	Икра зернистая красная лососевых рыб в стеклянной банке	
Срок годности:	6 месяцев	
Транспортировка и хранение:	Хранить при t от - 4 до - 6°	
Физико-химические характеристики		
Массовая доля поваренной соли, %	3,5 – 4,5	В соответствии с ГОСТ 18173-2004
Массовая доля консервантов, %, не более		
сорбиновой кислоты	0,1	В соответствии с «Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями Таможенного союза» (п. 3.4, приложение 3)
уротропина	0,1	
Токсичные элементы	Свинец, мг/кг, не более	1,0
	Мышьяк, мг/кг, не более	1,0
	Кадмий, мг/кг, не более	1,0
	Ртуть, мг/кг, не более	0,2
Пестициды	Гексахлорциклогексан(α,γ-изомеры), мг/кг, не более	0,2
	ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	2,0
Полихлорированные бифенилы, мг/кг, не более	2,0	
Радионуклиды	цезий-137, Бк/кг, не более	130
	стронций-90, Бк/кг, не более	100
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1х10 <sup>6</sup>	В соответствии с «Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями Таможенного союза» (п. 3.4.5)
БКП (колиформы), в 1,0 г	Не допускаются	
S.aureus, в 1,0 г	Не допускаются	
Патогенные (в том числе сальмонеллы), в 25 г	Не допускаются	
Сульфитредуцирующие клостридии, в 1,0 г	Не допускаются	
Дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
Плесени, КОЕ/г, не более	50	
Органолептические показатели		
цвет и внешний вид	Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови.	В соответствии с ГОСТ 18173-2004
вкус и запах	Свойственные икре данного вида рыбы. Посторонние запахи и привкус не допускаются.	
консистенция и состояние	Икринки упругие, со следами влажной или сухой поверхности, разбрызгиваются – легко отделяются друг от друга	

Упаковка		
	Материал	Размеры
Потребительская упаковка	Стеклянная банка	100 г
METRO (групповая) упаковка		
Транспортировочная упаковка		
Маркировка		
Дополнительная информация		

Поставщик обязан предоставить образцы продукции для проверки и пройти аудит согласно чек-листу MAS (Metro Assessment Service).  
Все расходы на испытания продукции, аудит, дизайн и печать упаковок поставщик берет на себя.

METRO Group

Паспорт – пищевые продукты

Разработан: 09.04.2001	Стр. 1 из 11
Версия от: 01.05.2006	Действует с:



1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА	
Торговая марка	Fine Food
Наименование продукта	Черника быстрозамороженная высший сорт
НТД, по которому выпускается продукт	СТО 60132385-001-2010
Описание продукта [напр., сорт, размер, количество и т.п.]	Ягоды черники быстрозамороженной, первого сорта, упакованные в полиэтиленовый пакет. Размер ягоды 0,5-0,8см
Особые характеристики продукта [био, фиксированный регион произ.водства/вылова и т.п.]	Продукт выращен в Костромской и Архангельской областях
Заявленный вес или объём	300 в <input checked="" type="checkbox"/> г / <input type="checkbox"/> мл
Весовой артикул	<input type="checkbox"/> Да / <input checked="" type="checkbox"/> Нет Сухой вес нетто 300 г
EAN-кодировка	4607151110037
Содержание этанола [% об.]	отсутствует
Условия транспортирования [температура, влажность и т.п.]	Транспортировать при температуре не выше -18°С и относительной влажности воздуха до 95%
Условия хранения [температура, влажность и т.п.]	Хранить при температуре не выше -18°С и относительной влажности воздуха до 95%
Срок годности [дней (часов)]	12 месяцев
Как определялся указанный срок годности? [напр., экспериментально и т.п.]	Экспериментально. Экспертиза проводилась в ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Костромской области. Оценка сроков годности проводилась в соответствии с МУК 4.2.1847-04

Comment [VWP1]: Чтобы поместить этикетку артикулом, необходимо сделать на ней вырез и в отверстие вложить этикетку «check ed» («Итого») у левых краев «def alt value» (название по умолчанию)

2. СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗГОТОВИТЕЛЕ / ПАКОВОЩИКЕ / ПОСТАВЩИКЕ

2.1 ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА		ПРОИЗВОДСТВО	УПАКОВКА, если находится по другому адресу
Количество производящих и/или упаковывающих предприятий		одно	-
Наименование		ООО «Саймаа Бевериджис Раша»	-
Юридический адрес		г. Кострома ул. Зеленая д. 3-а, 156019 Россия	-
Фактический адрес		г. Кострома ул. Зеленая д. 3-а, 156019 Россия	-
Номер(а) телефона и факса		тел. (4942) 340378 факс (4942) 340621	-
Адрес(а) электронной почты		kostroma-holod@saimaa.ru	-
Регистрационный номер, номер одобрения ЕС и т.п. [если имеется]		RU-0029	
Сертификация [IFS, BRC, EurerGap, ISO, HACCP]	Да / Нет	Да	
	Тип(ы) сертификата(ов)	ISO, HACCP	
	Сертифицирующий орган	ООО «ТЕСТ-С.-Петербург»	
	Действует до [дата]	06.12.2013	
Наличие системы отзыва продукции		<input checked="" type="checkbox"/> Да / <input type="checkbox"/> Нет	<input type="checkbox"/> Да / <input type="checkbox"/> Нет

Наименование продукта

Принадлежность к району промысла,  
страна происхождения

Термическое состояние

Калибр/ размерный ряд

Вид разделки

Вид упаковки

Пищевая и энергетическая  
ценность на 100г продукта:

Условия хранения:

Дата изготовления:

Дата упаковывания:

Срок годности:

Масса нетто:

Изготовитель:

Адрес юридический:

Адрес фактический:

Номер завода

Импортер:

Организация по принятию претензий:

Знак подтверждения

соответствия –



Способ и условия изготовления  
готовых блюд (для полуфабрикатов)

Для продукции Российского производства:

**Номер нормативного документа, по которому  
производится продукция**



# Руководство для поставщиков

Заполнение паспорта продукта  
СТМ

Leningradskoe highway, 71 G  
06-11-2009

Определяется категория риска продукции, планируемой к поставкам, после чего проводится комплекс мероприятий по оценке качества.

Для категории продукции **высокого** риска:

- **Пройти успешно аудит условий производства товаров** в соответствии с внутренним стандартом METRO – MAS (METRO assessment service), аудит проводится рекомендованными аккредитованными компаниями, либо предоставить копию сертификата по одному из GFSI – признаваемых стандартов;
- **Либо провести испытания продукции** и предоставить протокол на соответствие требованиям СанПин 2.3.2.1078-01, а также требованиям ГОСТ либо Технического Регламента на вид продукции в рекомендованной аккредитованной лаборатории по ГОСТ Р 17025, область аккредитации лаборатории должна включать испытания продукции, планируемой к поставкам;
- **Предоставить для проверки маркировки образцы этикеток на каждый артикул продукции**, планируемой к поставкам на соответствие ГОСТ 51074-03, Закону «О защите прав потребителей», а также требованиям ГОСТ либо Технического Регламента на вид продукции;
- **Предоставить для проверки образцы сопроводительных документов** (декларация \ сертификат соответствия, ветеринарные документы – для продукции животного происхождения, фитосанитарные документы – для продукции растительного происхождения);
- **Осуществить самостоятельный контроль маркировки и сопроводительных документов** с использованием «Шаблона требований к информации для потребителя, транспортной таре, сопроводительным документам» - шаблоны выдаются отделом по обеспечению качества на каждый артикул продукции, планируемой к поставкам, до начала поставок продукции;

Определяется категория риска продукции, планируемой к поставкам, после чего проводится комплекс мероприятий по оценке качества.

Для категории продукции **среднего** риска:

- **Предоставить для проверки маркировки образцы этикеток** на каждый артикул продукции, планируемой к поставкам на соответствие ГОСТ 51074-03, Закону «О защите прав потребителей», а также требованиям ГОСТ либо Технического Регламента на вид продукции;
- **Предоставить для проверки образцы сопроводительных документов** (декларация \ сертификат соответствия, ветеринарные документы – для продукции животного происхождения, фитосанитарные документы – для продукции растительного происхождения);
- **Осуществить самостоятельный контроль маркировки и сопроводительных документов** с использованием «Шаблона требований к информации для потребителя, транспортной таре, сопроводительным документам» - шаблоны выдаются отделом по обеспечению качества на каждый артикул продукции, планируемой к поставкам, до начала поставок продукции;

Определяется категория риска продукции, планируемой к поставкам, после чего проводится комплекс мероприятий по оценке качества.

Для категории продукции **низкого** риска:

- **Осуществить самостоятельный контроль маркировки и сопроводительных документов** с использованием «Шаблона требований к информации для потребителя, транспортной таре, сопроводительным документам» - шаблоны выдаются отделом по обеспечению качества на каждый артикул продукции, планируемой к поставкам, до начала поставок продукции;

1. **Ознакомиться и подписать** Договор поставки, включающий все Приложения, в том числе Приложение №4
2. **Ознакомиться и подписать** «технические требования к качеству продукта Quality Requirements (для групп товаров с коротким сроком годности – фрукты и овощи свежие, живая, охлажденная рыба, охлажденное мясо и мясо птицы) – отдельно на каждый артикул продукции, планируемой к поставкам;
3. **Предоставить отчет** по аудиту условий производства либо сертификат в соответствии с GFSI – признаваемыми схемами сертификации;
4. **Предоставить протокол испытаний продукции** из рекомендованной аккредитованной лаборатории (дата протокола не ранее 3 месяцев);
5. Дополнительно для продукции под СТМ METRO – **заполнить и согласовать с отделом по обеспечению качества Паспорт продукта** (заполняется на каждый артикул планируемой к производству \ поставке продукции) – образец предоставляется отделом по обеспечению качества после успешного прохождения аудита условий производства и положительных результатов испытаний продукции;
6. **Осуществить самостоятельный контроль маркировки и сопроводительных документов** с использованием «Шаблона требований к информации для потребителя, транспортной таре, сопроводительным документам» - шаблоны выдаются отделом по обеспечению качества на каждый артикул продукции, планируемой к поставкам, до начала поставок продукции;
7. **Ознакомиться с Руководством по входному контролю продукции** для поставок через Распределительный Центр (федеральные поставщики);

## Политика METRO C&C в области качества до 2013 г.



1. Аудит условий производства проводится в соответствии с требованиями MAS (METRO Assessment Service – системой требований METRO Group к условиям производства, качеству и безопасности продукции) либо GFSI\*-признаваемых стандартов;
2. Поставщики продовольственных товаров проводят первичные испытания продукции для подтверждения соответствия требованиям качества и безопасности;
3. Проведение аудитов и первичных испытаний в согласованных с METRO аккредитованных организациях «третьей стороны» посредством независимых компаний «третьей стороны»;
4. Требования к поставщикам по безопасности и качеству гармонизированы внутри METRO Group (признаются обоими торговыми подразделениями);

\* **Global Food Safety Initiative (Всемирная инициатива в области пищевой безопасности)** – осуществляет сопоставление требований существующих стандартов для пищевой промышленности критериям безопасности, а также ищет возможности развития механизмов обмена информацией внутри цепочки поставки, с тем, чтобы достичь осведомленности потребителей и объединить существующий позитивный опыт ритейла

## Что собой представляет MAS ?

1. Аудит «второй стороны» для поставщиков продовольственных товаров с коротким сроком годности и поставщиков СТМ METRO
2. Исключительно временное решение, инструмент поддержки для поставщиков для достижения соответствия требованиям GFSI признаваемых стандартов
3. Предусматривает достижение 2 уровневого результата:
  - «Базовый» уровень соответствия для поставщиков, не имеющих опыта внедрения и сертификации СМК (соответствует в случае наличия не более 2-х базовых несоответствий по результатам аудита, в случае негативных результатов, т.е более 2- несоответствий возможен только 1 аудит в соответствии с «базовыми» требованиями)
  - «Промежуточный» уровень соответствия, проводится на следующий год после достижения «базового» уровня (соответствует в случае наличия не более 2-х базовых несоответствий и одного несоответствия «промежуточного» уровня, после достижения «промежуточного» уровня ожидается сертификация в соответствии с GFSI)

## Область распространения

- Применяется для поставщиков продовольственных товаров с коротким сроком годности и поставщиков СТМ METRO
- Результаты действительны для обоих торговых подразделений METRO Group (ООО «METRO кэш энд керри», ООО «реал,-Гипермаркет»)
- Минимальные требования GFSI – стандартов (законодательные требования к безопасности, принципы HACCP, требования систем менеджмента пищевой безопасности)

## Структура чеклиста MAS (METRO Assessment Service)

## Раздел 1 Система менеджмента качества (СМК)

- 1.1. Принципы СМК
- 1.2. Принципы HACCP (в качестве аналога ППК в соотв. с СП 1058-01)
- 1.3. Общее руководство по качеству
- 1.4. Процедуры
- 1.5. Требования к документации (перечень документов внешнего происхождения, перечень журналов, зафиксированных в ППК)

## Раздел 2 Ответственность высшего руководства

- 2.2. Обязательства высшего руководства и орг. структура (в наличии должностные инструкции и орг. структура)
- 2.3. Анализ со стороны руководства

## Раздел 3 Управление ресурсами

- 3.2. Персонал, внутренняя коммуникация и обучение (свидетельства аттестации, повышения квалификации, входного инструктажа, мед. Книжки, результаты регулярных осмотров)
- 3.3. Инфраструктура и производственная среда (требования в соответствии с СП, ГН, СанПин для отрасли)

## Раздел 5 Измерения, анализ и улучшения

- 5.1. Внутренний аудит (ежегодный пересмотр ППК)
- 5.2. Процессы/температуры/контроль времени (требования в соответствии с ТУ, СП, ГН, СанПин для отрасли)
- 5.3. Контроль количества (требования в соответствии с ТУ, СП, ГН, СанПин для отрасли)
- 5.4. Риск физического и химического загрязнения продукции (требования в соответствии с ТУ, СП, ГН, СанПин для отрасли)
- 5.5. Выявление металлических и других инородных материалов (для соответствующих производств)
- 5.6. Выпуск продукции (периодичность контроля готовой продукции)
- 5.7. Исследование продукции (ежеквартальные протоколы испытаний)
- 5.8. Обращение с жалобами потребителей (свидетельства обращений, результаты управления обращениями)
- 5.9. Изъятие продукции / Отзыв продукции (инструкция по обращению)
- 5.10. Управление несоответствующей продукцией (инструкция по обращению)
- 5.11. Корректирующие действия (план КД)

## Раздел 4 Процессы жизненного цикла продукции

- 4.1. Анализ контракта (в наличии METRO Requirement Profile)
- 4.2. Нормативная и техническая документация на продукцию (ТУ, ОСТ, ГОСТ)
- 4.3. Проектирование продукции и разработка (документы, подтверждающие срок годности: ТУ на продукцию)
- 4.4. Закупки (сопроводительные документы на все виды сырья, журналы входного контроля, перечень одобренных поставщиков)
- 4.5. Упаковка продукции (сопроводительные документы на упаковку)
- 4.6. Проведение мониторинга (договора с организациями)
- 4.7. Специальные требования по обращению с продукцией (в ТУ или ТИ должен быть установлен % возвратных отходов)
- 4.8. Производственная среда (требования в соответствии с СП, ГН, СанПин для отрасли)
- 4.9. Содержание помещений и гигиена (инструкции по мойке и дезинфекции, договора с подрядными организациями, перечень дез. средств)
- 4.10. Отходы и управление отходами (договора на вывоз мусора)
- 4.11. Пест – контроль (договора с подрядными организациями+протоколы осмотра)
- 4.12. Чередование (ротация) запасов (принцип FIFO, журналы входного контроля сырья и выдачи в производство)
- 4.13. Транспорт (мед. книжка водителя, сан. паспорт на транспорт, контроль температуры погрузки-выгрузки)
- 4.14. Техническое обслуживание (график ППР)
- 4.15. Оборудование (документы на оборудование, допуск для пищевой промышленности)
- 4.16. Оборудование и валидация процессов (информация обо всех изменениях в случае производства СТМ METRO)
- 4.17. Калибровка, управление СИ (график поверки, перечень поверяемых СИ, паспорта на СИ с отметками о калибровке)
- 4.18. Общая прослеживаемость (контроль техн. процесса, журналы контроля процесса)
- 4.19. Прослеживаемость (ГМО) (документы на сырье)
- 4.20. Риск аллергической реакции (в части ГОСТ 51074-03)

## Структура чеклиста MAS (Live fish)

### Раздел 1 Управление системой качества

- Принципы HACCP
- Документация и ведение записей
- **План действий по безопасности рыбы**
- **План по обеспечению гигиенических требований (для рыбы, водоемов, водных сооружений, емкостей и тары)**
- **План обеспечения ветеринарного благополучия для рыбы**

### Раздел 4 Реализация продукции

- Требования METRO Group
- Обработка продукции, процесс производства и прослеживаемость
- **Оборудование, меры по контролю эффективности работы оборудования в случае автоматической подачи корма**
- **Происхождение икры (в т.ч. малька), порядок приема партий икры/ малька на ферме**
- **Проведение ежедневного осмотра оплодотворенных икринок**
- **Использование гормонов или терапевтических антибиотиков в качестве стимуляторов роста.**
- **Спецификации на используемые корма для разных видов рыб и возрастных категорий, наличие декларации на корм о содержании генетически модифицированных продуктов, прослеживаемость**
- **техническое освидетельствование и обслуживание плавсредств (лодки)**
- **Регулярная визуальная проверка целостности сетей**
- **Порядок обращения с оборотной тарой**
- **Содержание живой рыбы перед отгрузкой**
- **Регистрация и отслеживаемость всех перемещений рыбы между площадками (садками/ прудами)**
- **Обеспечение гигиенической чистоты производственной площадки, удаление сточных вод, скашивание травы**
- **Наличие инкубационного цеха, цеха разделки, воевременное удаление отходов после разделки рыбы**

### Раздел 2 Ответственность высшего руководства

- Обязательства высшего руководства и орг. структура
- Ответственность сотрудников

### Раздел 3 Управление ресурсами

- Инфраструктура и производственная среда
- Внутренняя коммуникация и обучение
- **Применение защитных средств для персонала (спас. Жилеты, аптечки)**
- **Жилые помещения на участке**

### Раздел 5 Измерения, анализ и улучшения

- Мониторинг и контроль
- Обращения потребителей и корректирующие действия
- **Контроль параметров воды на входе и/или выходе каждого резервуара**
- **Осмотр и очистка входных и выходных решеток на фермах**
- **Контроль температуры камеры для хранения охлажденной рыбы**
- **Контроль температуры воды водоема/ садка перед отгрузкой потребителю.**
- **Система регистрации для каждого возрастного бассейна/ садка/пруда для разведения рыбы**
- **Мониторинг запасов рыбы на регулярной основе**
- **Периодичность проверки уровня смертности.**
- **Отсутствие использования на водоемах/садках для выращивания рыбы красок, консервантов и др.**
- **Записи по применению лекарств и антибиотиков**
- **Контроль за возможным заражением рыб паразитарными и бактериальными болезнями**
- **План действий в случае эпидемии или массовой гибели для утилизации погибшей рыбы**
- **Контроль температуры охлажденной рыбы (0 - минус 2С) перед отгрузкой**

## Общие требования всех GFSI\* (MAS) признаваемых стандартов:

- ▣ **Требования ISO 9001** (управление документацией, ответственность высшего руководства, обзор и анализ СМК со стороны руководства, внутренние аудиты, прослеживаемость, измерения, анализ, улучшения (корректирующие и предупреждающие действия), постоянное улучшение)
- ▣ **Требования HACCP** (определение рисков и опасностей, основанное на анализе рисков, установка критических контрольных точек, методика и периодичность контроля, ответственные, управление записями)
- ▣ **FSMS (food safety management systems) требования** (требования к производственной среде, инфраструктура, мойка и дезинфекция, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, управление отходами производства, измерение продукции и процессов)
- ▣ **Good practices GAP (good agricultural practice) требования** – требования для животноводства, растениеводства, выпуска сельскохозяйственной продукции, **GMP (good manufacturing practice)** – надлежащая практика производства, т.е требования к производственной среде и инфраструктуре (организации ) предприятия, **GDP (good distribution practice)** – надлежащая практика продажи, т.е требования к цепочке логистики и продаже конечному потребителю.

## Внедрение стратегии METRO Group на уровне поставщика

### 1 этап – Базовый уровень

- требования к инфраструктуре и производственной среде, т.е. выполнение производителем требований отраслевых СП, ГН, СанПин, ГОСТ и Технических регламентов и т.д.– производится проверка соответствия в течение первого аудита MAS

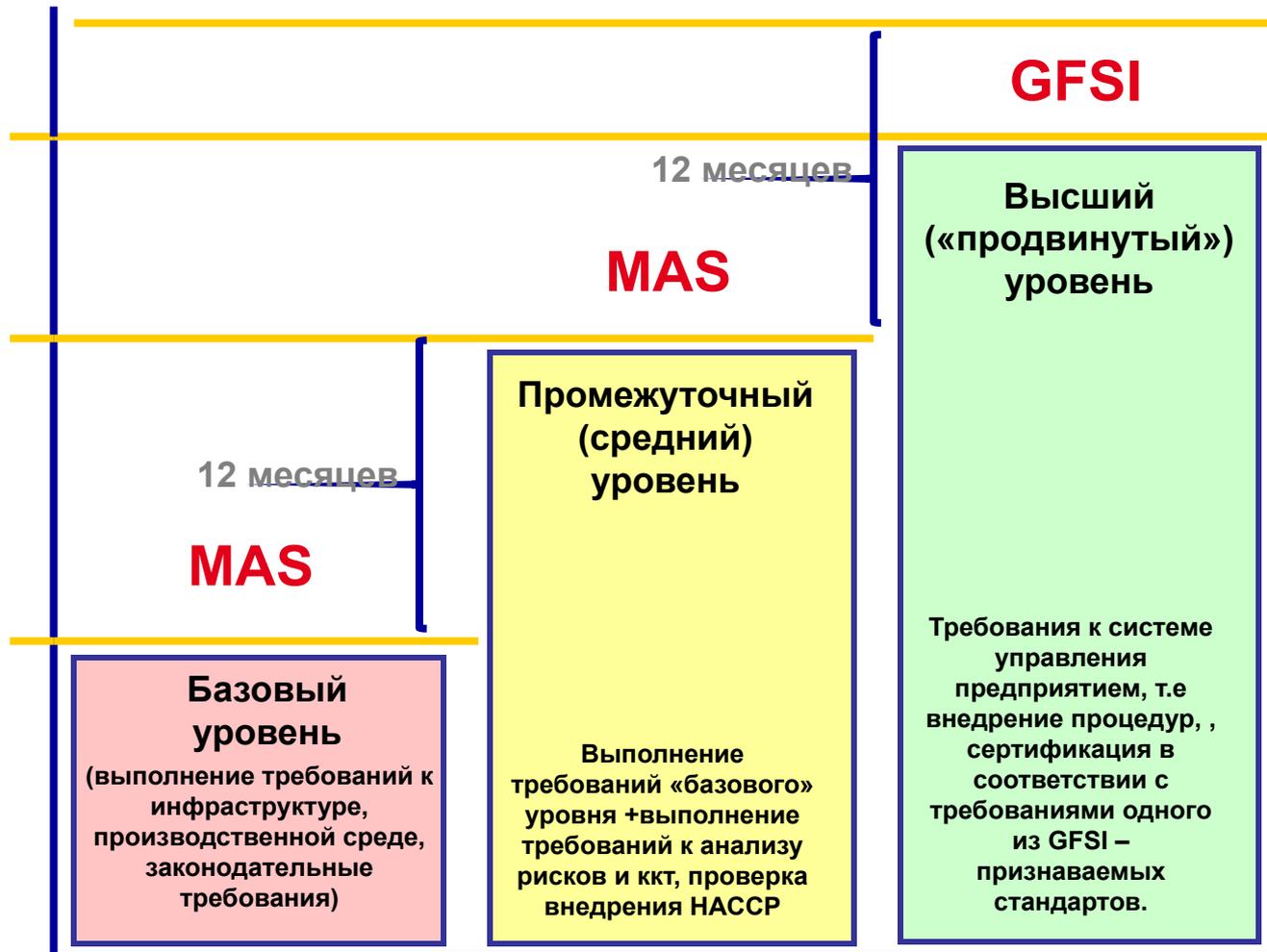
### 2 этап – Промежуточный (средний) уровень

- требования к анализу рисков и управление критическими контрольными точками, т.е. внедрение в практику работы системы HACCP – производится проверка соответствия в течение второго аудита MAS

### 3 этап –высший («продвинутый») уровень

- Требования к системе управления предприятием, т.е внедрение в практику требований международного стандарта ISO 9001, сертификация в соответствии с требованиями одного из GFSI – признаваемых стандартов.

**Уровень соответствия**



Все схемы сертификации, которые в настоящее время признаются GFSI (5-е издание Руководства), а также сохраняют признание GFSI до окончания 2011 г. Включены следующие схемы сертификации:

#### **Manufacturing Schemes:**

##### **▪BRC Global Standard Version 5**

▪Dutch HACCP (Option B)

##### **▪FSSC 22000 (ISO 22000 + PAS 220)**

▪Global Aquaculture Alliance BAP Issue 2 (GAA Seafood Processing Standard)

▪Global Red Meat Standard Version 3

##### **▪IFS Food Standard Version 5**

▪SQF 2000 Level 2

##### **▪Synergy 22000 (ISO 22000 + ISO\TS22002-1)**

#### **Primary Production Schemes:**

▪CanadaGAP

##### **▪GlobalG.A.P IFA Scheme V3**

▪General Regulations: V3.1\_Nov09 (all scopes)

▪Fruit and Vegetables: 3.0-2\_Sep07

▪Livestock Base: 3.0-4\_Mar10

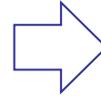
##### **□Aquaculture - V1.02\_March10**

#### **Primary and Manufacturing Scheme:**

▪PrimusGFS

<http://www.mygfsi.com/>

Получение и поддержание сертификата по одной из вышеуказанных схем сертификации позволяет избежать дополнительных аудитов – одна из главных целей GFSI

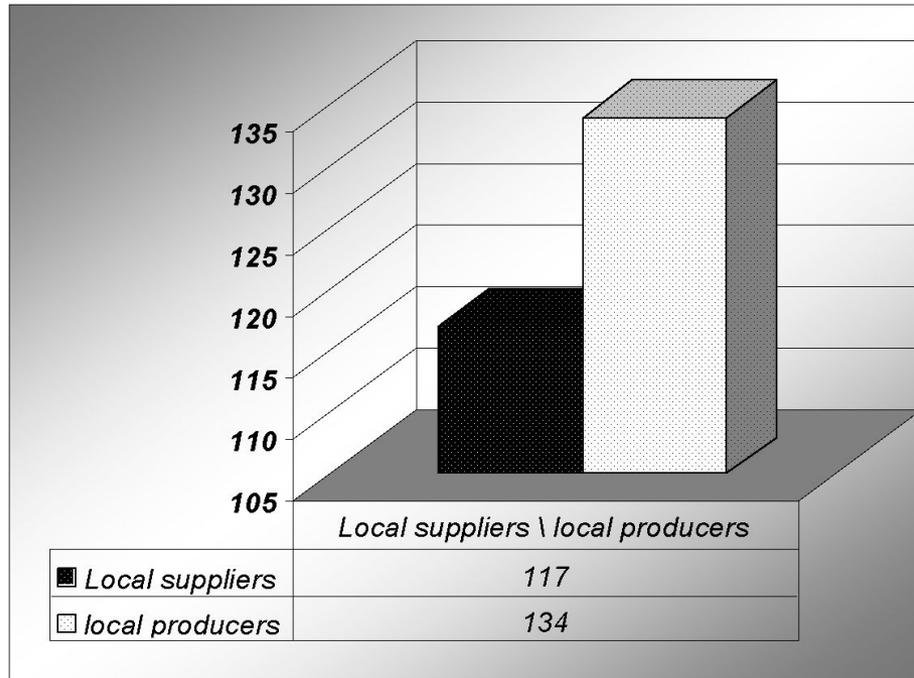


Однажды сертифицирован – признаваем повсюду.

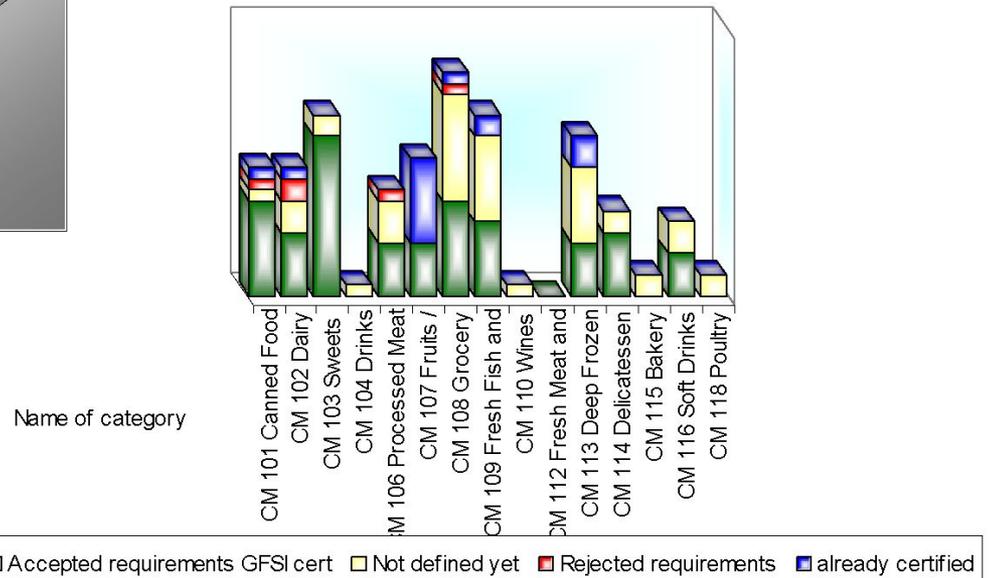
### Условия для признания сертификатов по одной из схем GFSI

1. Сертификат выдан органом по сертификации, аккредитованном в организации по аккредитации, входящей в IAF – MLA (International accreditation forum – Multi Lateral Arrangement) – многостороннем соглашении о взаимном признании сертификатов организаций – участников международного форума по аккредитации
2. Сертификат является действующим, т.е выдан по действительной актуальной версии стандарта и не прекратит действие до момента начала поставок в сеть
3. Область распространения системы менеджмента, указанная в сертификате, включает в себя производство продуктов (артикулов), которые планируются к поставкам в сеть

**Структура поставщиков СТМ и статус сертификации**

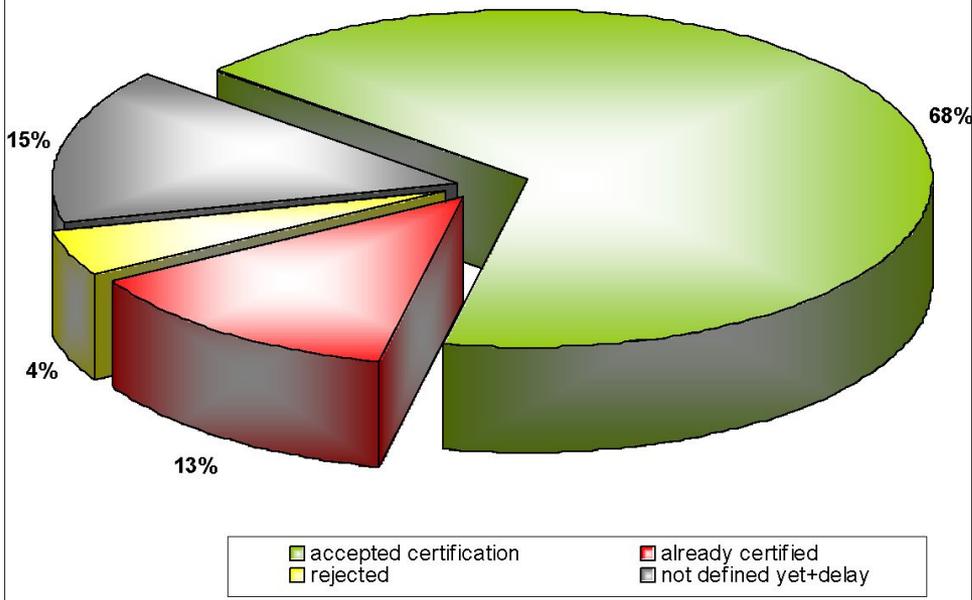


Status of GFSI certification suppliers

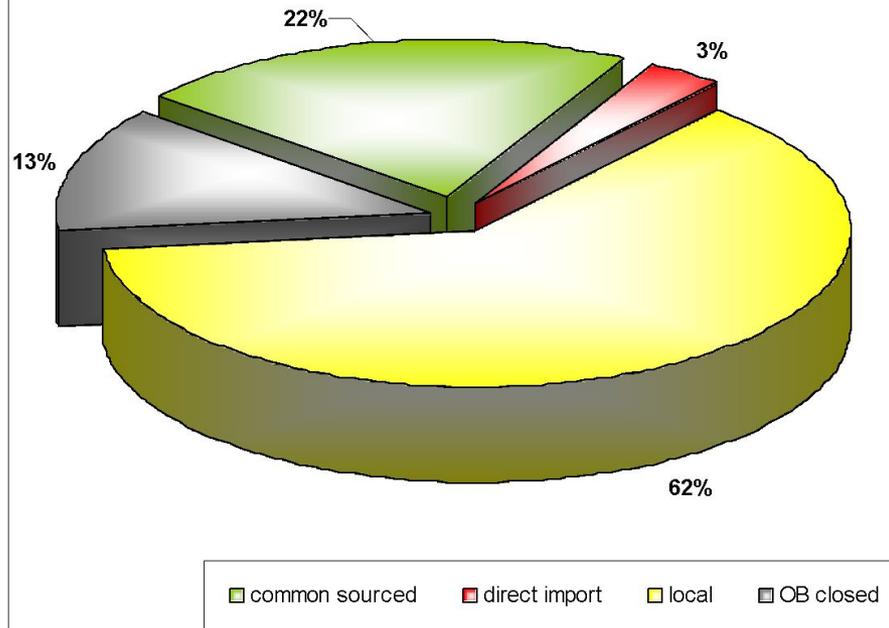


**Структура поставщиков СТМ и статус сертификации**

Structure of GFSI status (local producers \ suppliers)

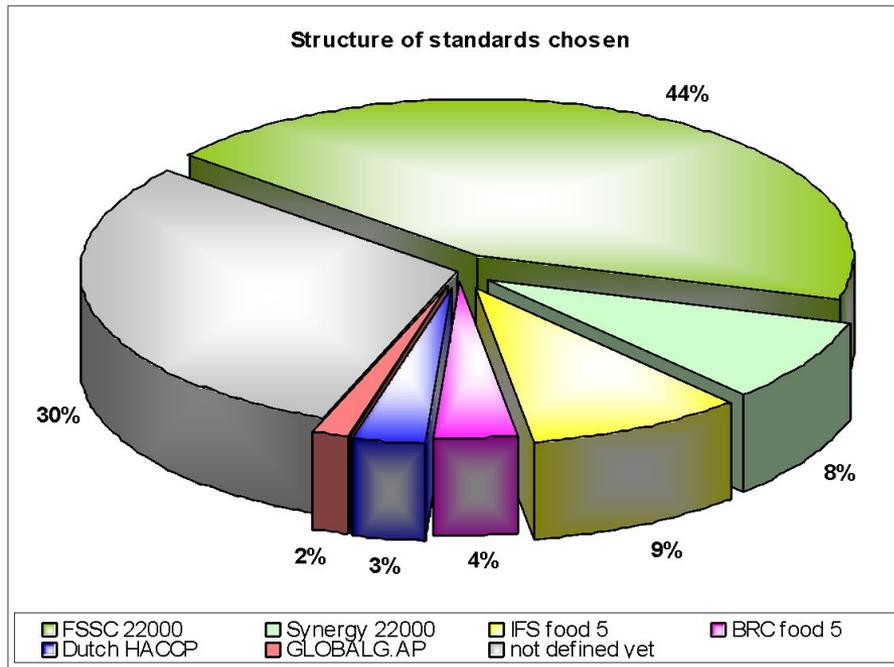


Structure of OB RU



**Структура поставщиков СТМ и статус сертификации**

most often standards chosen						
FSSC 22000	Synergy 22000	IFS food 5	BRC food 5	Dutch HACCP	GLOBALG.AP	not defined yet
<b>46</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>32</b>



## 6. Дистрибуция и логистика

### Распределительные центры МСС

	РЦ Ногинск	РЦ Санкт-Петербург	РЦ Новосибирск
География поставок	Во все ТЦ МСС	ТЦ МСС Северо-Западного округа; РЦ Ногинск	ТЦ МСС Сибири
Кол-во поставщиков	~500	55	22
Схемы поставки	PAXD; BBXD; CS	PAXD	PAXD
Категории товара	Продовольственные и непродовольственные товары; Фруктово-овощная продукция; Продукты глубокой заморозки; Охлажденная рыбная продукция;	Продовольственные и непродовольственные товары;	Продовольственные и непродовольственные товары;

## Дистрибуция и логистика

### Условия транспортировки

- **Транспортировка** скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется **специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом**
- **Транспортные средства**, используемые для перевозки пищевых продуктов, **должны иметь санитарный паспорт (отменен с 24.10.2011 г.)**, выданный в установленном порядке, **быть чистыми, в исправном состоянии**.
- **Для** транспортировки **пищевых продуктов** используются **специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства**.
- **Не допускается** транспортировка продовольственных пищевых продуктов **совместно** с непродовольственными товарами.
- **Для** транспортировки **определенного вида** пищевых продуктов (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) **должен быть выделен специализированный транспорт с маркировкой** в соответствии с перевозимыми продуктами.
- **Условия транспортировки** (температура, влажность) **должны соответствовать** требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов разным видом транспорта.
- **Транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов** осуществляется **специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом**.



## 6. Дистрибуция и логистика

### Условия транспортировки



- **Водители - экспедиторы**, доставляющие пищевые продукты и сырье **должны предъявить** в отдел приемки личную **медицинскую книжку**, разрешение в путевом листе для использования транспортного средства для перевозки рыбных продуктов
- **Погрузка и разгрузка пищевых продуктов** производится персоналом **в чистой санитарной одежде**.

Дистрибуция и логистика



Реализация в мелко-оптовых и розничных сетях



7. Реализация в мелко-оптовых и розничных сетях



1. Здания и сооружения



2. Инвентарь и оборудование



3. Водоснабжение и канализация



4. Вентиляция и кондиционирование



5. Отопление



6. Условия труда



7. Гигиена



8. Территория вокруг магазина



9. Отходы



10. Дезинсекция и дератизация



11. Личная гигиена



12. Обучение



13. Приемка продукции



14. Хранение продукции



15. Реализация продукции



16. Приборы измерительные



17. Производимая продукция



18. Технология производства

## 7. Реализация в мелко-оптовых и розничных сетях

### Входной контроль продукции



#### • Транспорт

- Сан. паспорт
- Мед. книжка
- Одежда
- Температура
- Чистота
- Укладка продукции



#### • Документы

- Накладная
- Сертификат
- Декларация
- Сан. эпид. закл.
- Вет. справка или вет.свидет.
- Удостоверение качества



#### • Упаковка • маркировка

- Целостность
- Информация на русском языке согласно ГОСТу
- Условия хранения
- Дата изготовления
- Срок годности
- и т.д.



#### • Органолептические • показатели

- Внешний вид
- Цвет
- Запах
- Консистенция
- Вкус



#### • Сорт • категория

- Сорт
- Класс
- Категория
- Калибр

## Реализация в мелко-оптовых и розничных сетях

### Входной контроль (подлежит каждая партия продукции).

- Наличие и соответствие нормативным требованиям сопроводительной документации;
- Условия транспортировки (температура, нормы складирования, чистота);
- Санитарный паспорт на транспортное средство **(до 24.10.2011 г.);**
- Наличие медицинской книжки у водителя;
- Температуру товара;
- Срок годности/Свежесть;
- Целостность упаковки;
- Маркировку;
- Отсутствие заражения вредителями;
- Соответствие фактического наименования груза и в накладной;
- Соответствие фактического количества груза и в накладной.



**Реализация в мелко-оптовых и розничных сетях**
**Температура транспортировки**

Продукты		Температура продукта, °С, (макс.)	Температура хранения, °С, (макс.)	Температура транспортировки *, °С, (макс.)
<b>Охлажденные продукты</b>				
	Мясные полуфабрикаты	от 0 до +4	от 0 до +4	от 0 до -1
	Фарш	от 0 до +4	от 0 до +4	от 0 до -1
	Колбасы копченые, полукопченые	от +2 до +4	от +2 до +4	от 0 до -1
	Колбасы сырокопченые	от +12 до +15	от +12 до +15	от +8 до +10
	Колбасы вареные, мясные продукты	от +2 до +6	от +2 до +6	от +2 до +6
	Птица	от 0 до +4	от 0 до +4	от 0 до -1
	Субпродукты	от 0 до +4	от 0 до +4	от 0 до -1
	Рыба охлажденная	от 0 до +2	от 0 до +2	от 0 до -3
	Температура тающего льда	от 0 до +2		
	Молоко и молочные продукты, сыры, масло	от +2 до +6	от +2 до +6	от +2 до +6
<b>Овощи, фрукты</b>				
	Бананы	от +12 до +15	от +12 до +15	от +4 до +7
<b>Замороженные продукты (мясные, рыбные, кулинарные изделия, фрукты и ягоды)</b>				
		от -18 до -25	от -18 до -25	от -18 до -25
<b>Неохлаждаемые продукты</b>				
		от +1 до +25	от +1 до +25	от +1 до +25

## Реализация в мелко-оптовых и розничных сетях

### Процедура приемки

**В течение приемки ответственный работник должен проверить:**

- Наличие и правильность оформления сопроводительной документации, подтверждающей происхождение, качество и безопасность продукции (сертификаты соответствия, ветеринарные справки \ свидетельства, фитосанитарные документы);
- Количество доставленных товаров и соответствие их заказу;
- Состояние и целостность тары и упаковки;



Внимание! Вся свежая продукция принимается в присутствии Государственного ветеринарного врача

**Действия Ветеринарного врача на приемке:**

- Проверка входящих ветеринарных удостоверений \ справок на правильность оформления;
- Идентификация поставляемой продукции животного происхождения с товаросопроводительными документами (сертификаты \ декларации соответствия) на соответствие ассортимента и веса;
- Проведение ветеринарно – санитарной экспертизы по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, твердость \ консистенция);

## Реализация в мелко-оптовых и розничных сетях

### Процедура приемки

- **Документы:**
- Товарно - транспортная накладная
- Сертификат соответствия \ Декларация соответствия \ Свидетельство о гос. регистрации
- Ветеринарная справка / ветеринарное свидетельство (Форма №2/№4)
- Фитосанитарные документы (Акт государственного фитосанитарного контроля, карантинный сертификат)
- Удостоверение качества (**до 24.10.2011**)
- **Упаковка и маркировка:**
- Целостность
- Информация на русском языке, согласно ГОСТ
- Условия хранения
- Дата изготовления
- Срок годности и т.д.



## Реализация в мелко-оптовых и розничных сетях

## Сопроводительные документы

1. Ветеринарное свидетельство (форма №2),  
(форма №1)  
ветеринарная справка (форма №4)

Оригинал документа при каждой поставке.  
Действует для конкретной партии.

2. Декларация о соответствии  
либо  
Сертификат обязательной сертификации

Заверенная копия документа при первой поставке. Действует в течение срока, указанного в декларации \ сертификате

3. Удостоверение о качестве  
(до 24.10.2011 г.)

Копия документа при каждой поставке.  
Действует для конкретной партии  
Отменена с 24.10.2011 г.

## Реализация в мелко-оптовых и розничных сетях

### Сопроводительные документы

Копии документов должны предоставляться в формате А4

Дата изготовления поставленной партии продукции должна входить в срок действия сопроводительных документов

**Копии сертификатов и деклараций должны быть заверены одним из трех способов:**

1. оригинальной печатью фирмы – держателя подлинника документа

2. оригинальной печатью органа по сертификации

3. нотариально

**Копия удостоверения о качестве  
(до 24.10.2011 г.)**

**Уже не нужно.**

## Реализация в мелко-оптовых и розничных сетях

### Входной контроль (подлежит каждая партия продукции).

- Разрешается принимать товары только без каких-либо видимых дефектов.
- Необходимо измерять температуру в транспортном средстве, температуру продукта независимо от наличия или отсутствия протокола температуры транспортировки. Измеряют температуру на поверхности продукта инфракрасным термометром.
- Если температура на поверхности превышает установленную норму, следует измерять температуру внутри продукта щуповым термометром. Объем выборки производится так же, как и для проверки органолептических показателей. Щуп вставляется на всю длину в толщу мышц.



**Благодарим за Ваше внимание**



**Отдел по обеспечению качества**