

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA		BN-78
	Konserwy drobiowe Magazynowanie		8030-02
			Zamiast BN-64/8030-02

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest magazynowanie konserw drobiowych w opakowaniach blaszanych.

1.2. Zakres stosowania normy. Norma ma zastosowanie w zakresie wymagań dotyczących magazynów i warunków magazynowania konserw w magazynach produkcyjnych i handlowych producenta, odbiorców hurtowych i usługowych przedsiębiorstw magazynowych. Norma nie dotyczy sieci detalicznej.

1.3. Określenia

1.3.1. Konserwy sterylizowane drobiowe — produkty w szczelnie zamkniętych opakowaniach blaszanych utrwalone w temperaturze wyższej niż 100°C i nadające się do przechowywania.

1.3.2. Magazynowanie w pojęciu niniejszej normy — wszelkie składowanie konserw poza miejscem sprzedaży detalicznej.

1.3.3. Opakowanie transportowe — pudła tekturowe zgodnie z PN-73/O-79402, o wymiarach zgodnych z systemem wymiarowym opakowań wg PN-64/O-79021 lub folia termokurczliwa wg BN-73/6365-02, kontenery lub palety jako opakowania zbiorcze.

1.3.4. Partia konserw jednorodna — konserwy jednego rodzaju, w jednakowym opakowaniu jednostkowym, pochodzące z jednego kotła gotowania i jednej daty produkcji, a w przypadku procesu sterylizacji z automatyczną kontrolą — ilość produkcji wykonanej w ciągu jednej zmiany produkcyjnej.

1.3.5. Partia konserw produkcyjna — konserwy jednego rodzaju, w jednakowym opakowaniu jednostkowym, wyprodukowane przez jeden zakład produkcyjny, z jednej daty produkcji.

1.3.6. Partia konserw dostawcza (wysyłkowa) — konserwy jednego rodzaju, w jednakowym opakowaniu jednostkowym, wyprodukowane przez jeden zakład produkcyjny, przedstawione jednocześnie do odbioru.

2. WYMAGANIA W STOSUNKU DO POMIESZCZEŃ MAGAZYNOWYCH**2.1. Wymagania techniczne**

a) **Magazyny.** Na pomieszczenia magazynowe należy przeznaczyć budynki dające możliwość utrzymania stałej temperatury, zabezpieczone przed wilgocią, łatwe w utrzymaniu czystości.

b) **Wytrzymałość stropów.** Liczba magazynowanych konserw na 1 m² powinna być uzależniona od wytrzymałości stropów. W każdym pomieszczeniu magazynowym powinna być umieszczona na widocznym miejscu tabliczka wskazująca dopuszczalne obciążenie na 1 m². Od obowiązku tego zwolnione są magazyny mieszczące się w piwnicach lub pomieszczeniach parterowych niepodpiwniczonych.

c) **Podłogi** powinny być dostatecznie wytrzymałe na obciążenie, wykonane z materiału odpornego na ścieranie, o złym przewodnictwie cieplnym. Powierzchnia podłóg powinna być gładka, lecz nie śliska, nienasiąkliwa i łatwo zmywalna.

d) **Ściany, przegrody, słupy** w pomieszczeniach magazynowych powinny być izolowane, o gładkiej powierzchni, wyprawione zaprawą wapienną, pobielone wapnem lub innymi środkami ochronno-konserwacyjnymi.

e) **Sufity** powinny być wykonane z materiału o złym przewodnictwie cieplnym, gładkie i pobielone wapnem.

f) **Drzwi** powinny być szczelne, zabezpieczone przed gryzoniami, bez progów utrudniających transport, o wymiarach zapewniających swobodne manewrowanie środkami transportu wewnętrznego. Powierzchnia drzwi powinna być gładka i łatwo zmywalna.

g) **Okna** powinny być zabezpieczone przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych (pomalowane farbą nieprzepuszczającą promieni słonecznych), ramy okienne pomalowane jasną farbą olejną.

Zgłoszona przez Zjednoczenia Produkcji Drobiarskiej POLDROB
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Produkcji Drobiarskiej POLDROB dnia 23 września 1978 r. jako norma obowiązująca od dnia 30 listopada 1978 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 21/1978 poz. 94)

h) Oświetlenie. Magazyny powinny mieć odpowiednie oświetlenie sztuczne nie zmieniające barwy, o natężeniu nie mniej niż 200 lux.

i) Wentylacja. Magazyn powinien być wyposażony w odpowiednie urządzenia i kanały wentylacyjne, zapewniające dostateczną wymianę powietrza, gwarantujące utrzymanie stałej temperatury i wilgotności pomieszczenia. Rolę kanałów wentylacyjnych mogą pełnić okna. W takim wypadku powinny być one łatwo otwierane. Otwory wentylacyjne powinny być zabezpieczone siatką drucianą przed przedostawaniem się owadów i gryzoni.

2.2. Wyposażenie techniczne magazynu

2.2.1. Wyposażenie podstawowe. W zależności od techniki składowania, magazyn powinien mieć:

- a) kraty lub podkłady,
- b) palety,
- c) regały,
- d) wózki podnośnikowe,
- e) drabinki schodkowe,
- f) termometr, psychometr.

2.2.2. Wyposażenie pomocnicze

- a) Wózki transportowe,
 - b) Sprzęt i zabezpieczenie przeciwpożarowe zgodnie z przepisami p.poż.,
 - c) Sprzęt i środki do utrzymywania czystości,
 - d) Wyposażenie biurowe dla magazyniera.
- Sprzęt i środki myjące powinny być przechowywane w wydzielonej części pomieszczenia.

2.2.3. Wyposażenie dodatkowe. W przypadku prowadzenia w magazynie czyszczenia, etykietowania i pakowania konserw powinno znajdować się w nim wyposażenie konieczne do wykonywania tych czynności.

2.3. Warunki magazynowania

2.3.1. Temperatura pomieszczeń magazynowych. Niezależnie od pory roku temperatura magazynu powinna być równomierna i nie powinna podlegać znacznieszym wahaniom. Temperatura składowania — od $+5$ do $+18^{\circ}\text{C}$.

2.3.2. Wilgotność względna pomieszczeń magazynowych powinna wynosić maksimum 85%.

2.3.3. Regulacja temperatury i wilgotności. Regulację należy przeprowadzić za pomocą wentylacji. Magazyn należy wietrzyć wówczas, kiedy wilgotność na zewnątrz jest niższa od wilgotności wewnątrz magazynu. W ciepłych miesiącach należy wietrzyć magazyn w najchłodniejszej porze doby. Podczas pogody wilgotnej (mgła, deszcz, śnieg itp.) okna i drzwi magazynu powinny być zamknięte, aby nie dopuścić do zwiększenia wilgotności magazynu.

3. TECHNIKA MAGAZYNOWANIA

3.1. Sposób magazynowania. Konserwy można magazynować luzem, na paletach, regałach, stosach lub w kontenerach.

3.2. Rozmieszczenie konserw

3.2.1. Konserwy składowane w stosach (luzem, w pudłach lub folii) powinny być ustawiane na kratkach lub podkładach drewnianych. Nie dopuszcza się ustawiania konserw bezpośrednio na podłodze. Podkłady powinny być jednakowej wysokości. Konserwy powinny być ułożone w sposób ułatwiający wentylację.

3.2.2. Konserwy składowane na paletach lub kontenerach układa się bez stosowania krat lub podkładów.

3.2.3. Ustalanie ciężaru stosu. Należy ustalić ciężar jednostkowy na 1 m^2 , aby nie przekroczyć dopuszczalnego obciążenia stropów.

3.2.4. Ustawienie konserw. Konserwy składowane luzem ustawia się — w stosy do maksymalnej wysokości 2 m.

Konserwy w opakowaniu zbiorczym w pudłach lub folii należy ustawiać:

- w stosy — do wysokości 2,5 m,
- na paletach — do wysokości 3,5 m,
- w kontenerach — do wysokości limitowanej względami technicznymi.

Stosy należy ustawiać w ten sposób, aby nie zasłaniały okien, odstęp stosów od ścian powinien wynosić minimum 50 cm. Szerokość korytarzy manipulacyjnych, zależnie od wyposażenia magazynu, powinna umożliwić dwu- lub jednokierunkowy transport, ale nie powinna być mniejsza niż 130 cm. Szerokość korytarzy przejściowych bocznych — minimum 50 cm.

3.3. Sposób ułożenia konserw

3.3.1. Konserwy składowane przed zakwalifikowaniem ich do obrotu powinny być ułożone według partii jednorodnych.

3.3.2. Sposób ułożenia konserw po zakwalifikowaniu ich do obrotu i u producenta. Konserwy powinny być ułożone według partii dostawczych.

3.4. Znakowanie stosu konserw. Na każdym stosie powinna być umieszczona tabliczka z następującymi danymi:

- a) w magazynie u producenta:
 - kod konserwy,
 - data produkcji,
 - liczba puszek i tonaż;
- b) w magazynach obrotu (odbiorców hurtowych i usługowych przedsiębiorstw magazynowych):
 - nazwa producenta,
 - nazwa towaru,
 - liczba puszek i tonaż,
 - datę przyjęcia do magazynu,
 - datę upływu okresu przechowywania.

4. PRZYJĘCIE KONSERW DO MAGAZYNU I KONTROLA WARUNKÓW MAGAZYNOWANIA

4.1. Przyjęcie konserw do magazynu obejmuje:

- a) kontrolę ilościową,
- b) oględziny zewnętrzne — zgodnie z BN-77/8034-02.

4.2. Kontrola temperatury i wilgotności powietrza powinna być przeprowadzana i notowana w pomieszczeniach magazynowych przynajmniej jeden raz na dobę.

4.3. Kontrola okresowa konserw. Pierwsza kontrola okresowa konserw sterylizowanych powinna być przeprowadzona w terminie 6 miesięcy od chwili przyjęcia ich do magazynu, następna na 2 miesiące przed upływem okresu przechowywania. W przypadku konserw dietetycznych pierwsza kontrola powinna być przeprowadzona w terminie 3 miesięcy od chwili przyjęcia ich do magazynu, następna — miesiąc przed upływem okresu przechowywania.

4.4. Zakres kontroli

4.4.1. Pierwsza kontrola okresowa powinna uwzględnić cechy wskazujące na zewnętrzne objawy zepsucia towaru — bombaze, rdzewienie puszek, pleśni opakowań pośrednich. Sposób pobierania próbek — zgodnie z PN-72/A-82052.

4.4.2. Następna kontrola okresowa wykonywana na 2 miesiące przed upływem okresu przechowy-

wania obejmuje czynności wymienione w 4.4.1, a ponadto należy przeprowadzić badanie organoleptyczne w zakresie prawidłowości smaku, zapachu i konsystencji konserw zgodnie z PN-59/A-82056.

4.5. Rejestracja wyników kontroli. Wyniki kontroli powinny być wpisane do książki kontroli i zawierać dane dotyczące:

- a) pochodzenia produktu (zakład produkcyjny),
- b) nazwy konserwy,
- c) daty produkcji,
- d) daty złożenia towaru w magazynie,
- e) daty przeprowadzonej kontroli,
- f) wyników kontroli.

5. OKRES PRZECHOWYWANIA KONSERW

Dopuszczalny czas składowania konserw drobiowych sterylizowanych w określonych normach wynosi 12 miesięcy zgodnie z BN-77/8034-02, dla konserw dietetycznych dopuszczalny czas składowania wynosi 6 miesięcy.

6. WYMAGANIA SANITARNO-HIGIENICZNE DLA MAGAZYNU

Wymagania sanitarno-higieniczne dla magazynu powinny być zgodne z instrukcją obowiązującą w zakładach w sprawie warunków techniczno-sanitarnych produkcji.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Produkcji Drobiarskiej POLDROB, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-64/8030-02

- a) wprowadzono dodatkowe określenia,
- b) zwiększono zakres kontroli badań w magazynach,
- c) wykreślono z normy opakowania szklane,
- d) wyeliminowano konieczność smarowania puszek,
- e) rozszerzono sposób oznakowania stosu konserw,
- f) wprowadzono magazynowanie konserw w opakowaniu z folii termokurczliwej.

3. Normy związane

PN-72/A-82052 Przetwory mięsne. Pobieranie próbek
PN-59/A-82056 Przetwory mięsna. Konserwy. Badania organoleptyczne i fizyczne
PN-64/O-79021 Sytem wymiarowy opakowań
BN-73/O-79402 Opakowanie transportowe tekturowe. Pudła
BN-73/6365-02 Folia polietylenowa termokurczliwa
BN-77/8034-02 Konserwy drobiowe