

TRANSPORT MIĘSA I PRZETWORÓW MIĘSNYCH	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-63
	Wędliny — transport	8010/02
		Grupa katalogowa 1219

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są warunki transportu wędlin (i wędlin podrobowych).

1.2. Zakres stosowania normy. Norma niniejsza nie obejmuje warunków transportu wędlin (i wędlin podrobowych) w stanie ciepłym.

1.3. Podział. Rozróżnia się dwa rodzaje transportu:

- a) transport przerzutowy,
- b) transport dystrybucyjny.

1.4. Określenia

1.4.1. transport przerzutowy — transport z magazynu producenta do miejscowości odległej powyżej 50 km.

1.4.2. transport dystrybucyjny — transport z magazynu producenta do punktów sprzedaży detalicznej, znajdujących się w odległości nie większej niż 50 km od magazynu producenta, a przy transporcie konnym nie większej niż 20 km.

2. ŚRODKI TRANSPORTOWE

2.1. Rodzaje środków transportu przerzutowego. Do transportu przerzutowego przeznaczają się następujące środki transportowe:

- a) wagony na suchy lód lub zespoły chłodzone,
- b) samochody chłodnie,
- c) samochody izotermiczne,
- d) specjalnie do tego celu przystosowane inne środki transportowe.

2.2. Wymagania dla środków transportu przerzutowego

2.2.1. Wagony na suchy lód lub zespoły chłodzone oraz samochody — chłodnie powinny mieć ściany gładkie, a podłogi zaopatrzone w kratki na wysokości co najmniej 6 cm od podłogi.

W porze letniej przed rozpoczęciem ładowania powinny być dostatecznie wychłodzone (wyłożenie suchego lodu lub uruchomienie urządzeń chłodniczych powinno nastąpić przed rozpoczęciem ładowania w takim czasie, aby zapewnić odpowiednią temperaturę środka transportowego).

Przed rozpoczęciem chłodzenia (przed załadowaniem) należy sprawdzić czystość, szczelność, bezwonność i temperaturę środka transportowego oraz prawidłowość działania urządzeń chłodniczych, które powinny zabezpieczyć możliwość utrzymania temperatury wnętrza w granicach od 0 do 6°C.

2.2.2. Samochody izotermiczne — przystosowane do przewożenia wędlin — powinny mieć ściany gładkie i podłogi szczelne z materiału trwałego i nie malowanego, łatwo zmywalne, sufity szczelne i czyste. Podłogi i ściany mogą być obite blachą aluminiową lub ze stali nierdzewnej albo wyłożone masami plastycznymi. Samochody te powinny być wyposażone w ruchome drewniane kratki (raszki) wysokie co najmniej 6 cm od podłogi oraz mieć otwory wentylacyjne zabezpieczone przed kurzem.

2.2.3. Samochody specjalnie przystosowane do transportu wędlin (i wędlin podrobowych)

2.2.3.1. Samochody kryte powinny być szczelnie kryte, zabezpieczające towar przed opadami, kurzem i promieniami słonecznymi, wyposażone w ruchome drewniane kratki wysokie co najmniej 6 cm od podłogi, środki te muszą być czyste i bezwonne. Podłogi i ściany jak w 2.2.2.

2.2.3.2. Samochody kryte plandeką. W przypadkach konieczności gospodarczej można użyć do transportu wędlin (i wędlin podrobowych) zamiast samochodów krytych, samochody okryte plandeką (brezentem), przeznaczone wyłącznie do transportu wędlin. Przydatność tych środków do transportu przy odległości do 100 km określają miejscowe władze sanitarno-weterynaryjne lub upoważniony przez nie lekarz weterynaryjny zakładów mięsnych wyjściowych.

Plandeka (brezent) powinna być z góry i z boków napięta, a w tyle dokładnie okrywać pomieszczenia przeznaczone na wędliny. Konwojenci i ewentualnie inne osoby (służba pomocnicza) nie mogą przebywać w miejscu przeznaczonym na wędliny, mogą natomiast przebywać w miejscu wydzielonym między tylną zasłoną plandeki a tylną ścianą wozu. Tylna zasłona plandeki (brezentu) powinna być w czasie transportu opuszczona i dokładnie zabezpieczać wędliny przed kurzem

Zgłoszona przez Centralę Przemysłu Mięsnego
Ustanowiona przez Dyrektora Centrali Przemysłu Mięsnego dnia 17 sierpnia 1963 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 września 1964 r.
(Mon. Pol. nr 64/1964, poz. 300)

i zanieczyszczeniem oraz przed możliwością zetknięcia się wędlin z obuwem i ubraniami osób jadących między tylną zasłoną plandeki a tylną ścianą wozu.

2.2.3.3. Samochody zwykłe. Do transportu wędlin (i wędlin podrobowych) można używać zwykłych samochodów ciężarowych, zaopatrzonych w odpowiednio przygotowane pojemniki (kontenery).

2.3. Rodzaje środków transportu dystrybucyjnego. Do transportu dystrybucyjnego wędlin (i wędlin podrobowych) mogą być dostosowane następujące środki transportowe:

- a) samochody chłodnie,
- b) samochody izotermiczne,
- c) samochody i inne środki transportowe zmotoryzowane specjalnie do tego celu przystosowane,
- d) dopuszcza się również nie zmechanizowane środki transportowe do tego celu przystosowane.

2.4. Wymagania dla środków transportu dystrybucyjnego. Środki transportu przeznaczone do transportu dystrybucyjnego powinny odpowiadać wymaganiom wg 2.2.

Przy użyciu konnych środków transportu, oprócz woźnicy, powinien być jeszcze konwojent.

W przypadku specjalnych trudności komunikacyjnych dopuszcza się do transportu dystrybucyjnego użycie dowolnych środków transportowych nie wymienionych w 2.3 pod warunkiem uzgodnienia z miejscowymi władzami sanitarno-weterynaryjnymi. W takim przypadku wędliny (i wędliny podrobowe) przewożone mogą być tylko w skrzyniach, naczyniach metalowych lub plastikowych, szczelnie zamkniętych, zaopatrzonych w otwory wentylacyjne.

3. WYMAGANIA DLA WĘDLIN (I WĘDLIN PODROBOWYCH) PRZEZNACZONYCH DO TRANSPORTU

3.1. Jakość wędlin (i wędlin podrobowych) przeznaczonych do transportu przerzutowego. Wędliny (i wędliny podrobowe) przeznaczone do transportu przerzutowego powinny być wykonane zgodnie z obowiązującymi instrukcjami produkcyjnymi (Zarządzenie PP-1/85 DZPPM) oraz powinny odpowiadać wymaganiom BN-84/8014-05.

Produkt przeznaczony do przerzutu powinien być starannie przygotowany, przy czym należy zwrócić uwagę na prawidłowe wychłodzenie produktu i wyeliminowanie sztuk z usterkami, o złym wyglądzie, złej konsystencji itp. mających wpływ na trwałość produktu.

Sposób przygotowania powinien zabezpieczyć dojście partii towaru do odbiorcy detalicznego w stanie odpowiadającym wymaganiom normy jakościowej na wędliny.

Wędliny lub pojemniki z wędlinami powinny być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami wg BN-84/8014-05.

Temperatura wędlin (i wędlin podrobowych), przeznaczonych do transportu przerzutowego, powinna być dostosowana w miarę możliwości do temperatury środka transportowego z tym, że wędliny nietrwałe powinny

być przed załadowaniem ochłodzone do temperatury nie wyższej niż 12°C, a dla przerzutów środkami transportowymi nie chłodzonymi latem zaleca się chłodzenie wędlin nietrwałych do temperatury w granicach od 8 do 12°C, w celu uniknięcia rosenia powierzchni wędlin.

Wędliny podrobowe powinny być ochłodzone do temperatury nie wyższej niż 8°C.

Do transportu przerzutowego nie dopuszcza się:

- a) kiełbasy białej surowej,
- b) wędlin z plazmą
- c) kiełbas nietrwałych parzonych drobno rozdrobnionych i wędlin podrobowych przewożonych w okresie letnim środkami nie chłodzonymi.

3.2. Jakość wędlin (i wędlin podrobowych) przeznaczonych do transportu dystrybucyjnego powinna odpowiadać wymaganiom wg BN-84/8014-05. Temperatura wędlin (i wędlin podrobowych) przeznaczonych do transportu dystrybucyjnego powinna być zgodna z BN-84/8014-05.

3.3. Wymagania dla towaru zapakowanego. Wędliny (i wędliny podrobowe) przygotowane do transportu i zapakowane w skrzynki lub pojemniki (metalowe oraz z tworzyw sztucznych), przed załadowaniem do środka transportowego, powinny przebywać w warunkach magazynowych określonych w BN-84/8014-05, przy czym metki, kiełbasa polska surowa, frankfurterki, wędliny nietrwałe oraz wędliny podrobowe nie mogą stać zapakowane przed załadowaniem do środka transportowego dłużej niż 3 h.

4. SPOSÓB ZAŁADOWANIA I WYŁADOWANIA WĘDLIN (I WĘDLIN PODROBOWYCH) ZE ŚRODKÓW TRANSPORTOWYCH

4.1. Warunki ogólne. Wędliny (i wędliny podrobowe) wolno przewozić tylko w opakowaniu transportowym lub zawieszane na kijach w specjalnie przystosowanych środkach transportowych.

Metki, kiełbasa polska surowa i frankfurterki oraz wędliny nietrwałe i wędliny podrobowe, po transporcie przerzutowym, powinny być bezpośrednio dostarczone do punktów sprzedaży detalicznej tym samym środkiem transportowym. Nie dopuszcza się powtórnego magazynowania tych produktów. Wędliny trwałe i półtrwałe mogą być ponownie magazynowane.

4.2. Kontrola środka transportowego. Przed przystąpieniem do załadowania należy skontrolować czystość środków transportowych, wyposażenia i opakowań, ich szczelność i bezwonność oraz działanie wentylacji, tam gdzie ona istnieje; w przypadku środków chłodzonych — temperaturę komory i działanie urządzeń chłodzących. W środkach transportowych krytych plandeką (brezentem) należy specjalnie sprawdzić szczelność skrzyń (pojemników).

4.3. Sposób załadowania i wyładowania towaru. Wszelkie czynności związane z załadowaniem, przewozem i wyładowaniem wędlin i wędlin podrobowych powinny odbywać się w warunkach zabezpieczających produkt

od zepsucia, zanieczyszczeń, udzielania się produktowi obcej woni i uszkodzeń mechanicznych, a w szczególności:

a) skrzynie (pojemniki) powinny być załadowane w ustalonej kolejności, najpierw należy ładować towar, który ma być wyładowany najpóźniej w celu zapobiegnięcia jego przerzuceniu i gniciu,

b) załadowanie i wyładowanie powinno odbywać się w sposób zapobiegający zabrudzeniu towaru,

c) przy stawianiu skrzynek (pojemników) jednej na drugą szczególnie ważne jest nie przeładowywanie.

Skrzynie (pojemniki) muszą być ustawione tak, aby między poszczególnymi warstwami powstała wolna przestrzeń dla przewiewu powietrza.

5. CZAS TRANSPORTU

5.1. Czas transportu przetrutowego. W zależności od użytego środka transportowego i temperatur dopuszcza się wg tablicy czasy transportu przetrutowego na odległość powyżej 50 km dla poszczególnych grup magazynowych wędlin zgodnych z BN-84/8014-05.

Przy temperaturze otoczenia powyżej 12°C, w przypadku użycia środków transportowych nie chłodzonych, obowiązuje przeprowadzanie transportu nocą.

Przy temperaturze otoczenia poniżej 0°C należy chronić towar przed zamarznięciem.

Czas transportu przetrutowego liczy się od momentu załadowania skrzyń (pojemników) do środka transportowego do momentu przewiezienia do odbiorcy. Do wyżej podanych dopuszczalnych czasów transportu przetrutowego można doliczyć nie więcej niż 4 h transportu dystrybucyjnego na rozwieszenie towaru do punktów sprzedaży.

Czas transportu przetrutowego powinien się mieścić w dopuszczalnym okresie magazynowania danego produktu.

5.2. Czas transportu dystrybucyjnego. Dopuszcza się następujące czasy transportu dystrybucyjnego:

a) przy dziennej temperaturze otoczenia do 15°C — do 6 h,

b) przy dziennej temperaturze otoczenia powyżej 15°C — do 4 h,

c) przy dziennej temperaturze otoczenia powyżej 15°C — należy transportować w godzinach późnowieczornych lub wczesnorannych w czasie do 4 h.

Czas transportu dystrybucyjnego liczy się od momentu przyjęcia towaru od producenta do chwili wyładowania w punktach sprzedaży detalicznej.

6. HIGIENA TRANSPORTU

6.1. Środki transportowe. Codziennie po zakończeniu pracy powinny być dokładnie oczyszczone i umyte. Nie rzadziej niż raz na tydzień powinny być dezynfekowane zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.

6.2. Opakowanie transportowe (skrzynki, pojemniki). Należy po każdym transporcie, po dokładnym oczyszczeniu z odpadków i śmieci, wyszorować gorącą wodą oraz wydezynfekować, wypłukać i wysuszyć zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.

6.3. Płótno używane do okrywania towaru w czasie transportu powinno być czyste i bezwonne.

6.4. Higiena obsługi transportu. Pracownicy stykający się bezpośrednio z mięsem i jego przetworami, a więc również pracownicy zatrudnieni przy transporcie wędlin, powinni mieć aktualną kartę zdrowia.

Pracownicy zatrudnieni przy transporcie wędlin powinni zachowywać wzorową czystość osobistą oraz mieć czystą odzież, obuwie, czyste ręce o krótko obciętych paznokciach itp. Pracownicy ci powinni być zaopatrzeni w odzież ochronną, jak czyste białe kurtki, fartuchy, czapki lub czepki białe oraz specjalne buty używane wyłącznie podczas przebywania w środku transportowym.

Grupy magazynowe	Środki transportowe chłodzone i izotermiczne przez cały rok oraz nie chłodzone w okresie zimowym. Temperatura środków transportowych po załadowaniu i w czasie transportu do 12°C	Środki transportowe nie chłodzone w okresie letnim (V-IX)
1	2	3
Wędzonki surowe trwałe, kielbasy trwałe oraz półtrwałe, z wyjątkiem kielbas typu polskiej wędzonej i frankfurtek	do 48 h	do 12 h
Wędliny typu metki, polskiej surowej i frankfurtek	do 12 h	w porze nocnej do 6 h
Kielbasy półtrwałe typu serwolatek oraz wędzonki gotowane lub pieczone	do 12 h	do 8 h
Kielbasy nietrwałe grubo- lub średnio rozdrobnione	do 12 h	do 8 h
Kielbasy nietrwałe drobno rozdrobnione oraz wędliny podrobowe	do 12 h	nie dopuszcza się

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centrala Przemysłu Mięsnego, Warszawa.

2. Normy i dokumenty związane

BN-84/8014-05 Wędliny

Zarządzenie PP-1/85 Dyrektora Zrzeszenia Przedsiębiorstw Prze-

mysłu Mięsnego w sprawie ustanowienia znowelizowanych receptur, instrukcji produkcyjnej i norm zużycia na wędliny i wędliny podrobowe.

3. Wydanie 2 — stan aktualny: grudzień 1987 r., poprawiono błędy.