

**КОНТРОЛЬ
КАЧЕСТВА
ТОВАРОВ
В ТОРГОВЛЕ**

И. Е. КОНОНЕНКО

**КОНТРОЛЬ
КАЧЕСТВА
МЯСНЫХ
ТОВАРОВ
В ТОРГОВЛЕ**



•ЭКОНОМИКА•



И. Е. КОНОНЕНКО

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МЯСНЫХ ТОВАРОВ В ТОРГОВЛЕ

Второе издание, переработанное
и исправленное

МОСКВА «ЭКОНОМИКА»

1982

65.9(2)421.5

К64

Общая редакция осуществлена
ведущим инженером Государственной инспекции
по качеству товаров и торговле по РСФСР

А. Н. ЧЕРНЫШЕВОЙ

К $\frac{3503000000-188}{011(01)-82}$ 130-82

© Издательство «Экономика», 1977

© Издательство «Экономика», 1982, с изменениями

Уровень требований, предъявляемых к качеству продукции, должен быть, как указывалось на XXVI съезде КПСС, самым высоким.

Важное значение в решении проблемы повышения качества товаров наряду с созданием материально-технической базы их производства имеет организация систематического, хорошо организованного контроля качества в сфере производства, при транспортировании, хранении и реализации. В связи с этим все большее значение приобретает стандартизация показателей качества продуктов, т. е. установление единых форм и требований, предъявляемых к сырью, полуфабрикатам, готовым изделиям и вспомогательным материалам.

Одной из форм управления качеством продукции является планирование стандартизации. Государственный надзор за соблюдением требований стандартов, а также за деятельностью предприятий в области стандартизации осуществляют службы Госстандарта, которые привлекают для работы специалистов промышленности и торговли.

Для повышения качества мяса и мясных товаров первостепенное значение имеет улучшение деятельности отделов производственно-ветеринарного контроля (ОПВК) предприятий, осуществляющих на всех этапах производственного процесса ветеринарно-санитарный, технологический и лабораторный контроль за соблюдением установленных режимов, а также контроль за качеством готовых товаров, их упаковки, маркировки, режимами хранения и т. д.

Предприятия (объединения) мясной промышленности могут реализовывать только продукцию, выработанную под ветеринарно-санитарным надзором и принятую ОПВК с оформлением документа, удостоверяющего ее качество, а в установленных случаях и с оформлением ветеринарного свидетельства, которое выдается согласно Ветеринарному уставу СССР.

В торговых организациях и на предприятиях необходимо создавать условия для правильной и своевременной приемки товаров от поставщиков. Бажнейшая задача работников торговли — сохранить поступающие от промышленности мясопродукты, не допуская снижения их качества и потерь. В связи с этим возрастает роль контроля качества мяса и мясных товаров, осуществляемого в оптовых и розничных организациях при приемке, хранении и реализации.

Немаловажное значение в борьбе за повышение качества продовольственных товаров, в том числе мяса и мясопродуктов, имеет деятельность государственных инспекций по качеству товаров и торговле министерств торговли союзных республик и бюро товарных экспертиз (БТЭ), которые периодически проводят проверки качества товаров народного потребления на предприятиях промышленности, оптовой и розничной торговли, базах и складах всех систем и ведомств в целях недопущения поставки и продажи населению товаров, выработанных с нарушением государственных, отраслевых и республиканских стандартов, технических условий, технологических инструкций и другой нормативно-технической документации.

1.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МЯСА И МЯСНЫХ ТОВАРОВ ПРИ ПЕРЕВОЗКАХ

О прибытии в адрес торговой организации мясных товаров органы речного транспорта должны сообщать за 24 ч до прибытия судна, железнодорожного или морского транспорта — в день прибытия вагонов или морских судов, но не позднее 12 ч следующего дня.

Получателя мясных товаров извещают о подаче под разгрузку вагонов не позднее чем за 2 ч, морского судна — 4, речного судна — 6 ч, самолета — немедленно по прибытии.

Сохранность невывезенных получателем скоропортящихся мяса и мясных товаров, выгруженных на свой склад, органы железнодорожного транспорта обеспечивают в течение 24 ч, морского транспорта — 2 ч, по истечении этих сроков они не несут ответственность за порчу продукции.

Получатель мясных товаров должен проверить правильность заполнения всех реквизитов транспортной накладной: не перегружались ли товары в пути (при перегрузке в накладной перечеркивается номер вагона, в котором товар был отправлен, и указывается номер вагона, в который он перегружен); не были ли составлены в пути акты — коммерческий, общей формы или технический. При получении товаров из вагонов, поступивших маршрутами, проверяют наличие отметки о составлении акта об отцепке вагона из-за неисправности в пути. В этом случае доставленные товары получают и составляют коммерческий акт, копию которого вручают получателю груза. Товар из отцепленного в пути вагона, поступивший по досылочной дорожной ведомости, выдают получателю после предъявления основной накладной и копии коммерческого акта. При установлении в досланном вагоне повреждения товаров или недостачи составляют дополнительный коммерческий акт.

До выгрузки мяса и мясных товаров следует ознакомиться с ветеринарным свидетельством, удостоверением о качестве (сертификатом), приложением к транспортным документам, тщательно проверить соблюдение правил отгрузки, режима и сроков перевозки. Особенно тщательно контролируют соблюдение условий и сроков перевозки скоропортящихся товаров: мяса, субпродуктов, колбасных изделий, мясных и мясо-растительных консервов, которые должны предъявляться к перевозке доброкачественными, пригодными для транспортировки. Тара и упаковка должны быть исправными, чистыми, прочными, без следов течи.

Морской транспорт принимает к перевозке скоропортящиеся товары, если их можно транспортировать в разных температурных условиях и в разных широтах. Воздушный транспорт принимает к отправке товары, которые нужно перевозить в сопровождении проводника в обычных условиях и в сроки, установленные расписанием движения самолетов.

Транспортные организации не принимают мясо и мясные товары без документа о качестве, датированного днем погрузки, и ветеринарного свидетельства, выданного транспортной Государственной ветеринарной инспекцией. Мясные товары, которые находились в пути более пяти суток, выдаются в пункте назначения по согласованию с транспортной Госветинспекцией. Если ветеринарное свидетельство утеряно в пути, то составляют акт общей формы, который прикладывают к транспортной накладной, а товар в пункте назначения выдают после освидетельствования транспортной Госветинспекцией.

Предельные сроки перевозки скоропортящихся товаров по отдельным железным дорогам установлены для каждого вида товаров в зависимости от периода года (см. § 9 раздела 31 Правил перевозок грузов).

При перевозке туши и полутуши мороженого мяса, консервы укладывают плотными штабелями. Охлажденную битую птицу, колбасные изделия в ящиках при перевозке с охлаждением размещают в зависимости от типа вагона вертикальным, перекрестным или шахматным способом.

Мороженое мясо и мясные товары с температурой¹ не выше -18°C доставляют в рефрижераторных вагонах при температуре $-15 \div -18^{\circ}\text{C}$ в 4—5-вагонных секциях, при $-12 \div -15^{\circ}\text{C}$ — в 10-вагонных секциях, при $-9 \div -12^{\circ}\text{C}$ — в рефрижераторных поездах. Мороженные и переохлажденные мясные товары с температурой $-6 \div -18^{\circ}\text{C}$ (кроме низкотемпературных) перевозят без вентилирования при $-6 \div -12^{\circ}\text{C}$; мясо охлажденное, колбасы полукопченые, мясокопчености и другие товары переохлажденные с температурой $0-6^{\circ}\text{C}$ — при $2-5^{\circ}\text{C}$, товары с температурой 6°C — при $9-15^{\circ}\text{C}$. В зимний период при перевозке продуктов, имеющих температуру выше 6°C , допускается снижение температуры до 2°C , а при перевозке мороженных товаров понижение температуры не ограничивается.

Мясные продукты, подморозка которых не допускается, в переходный период года перевозят при наруж-

¹ Для определения температуры воздуха в вагоне открывают одну створку двери, быстро подвешивают на уровне роста человека термометр, открывают дверь и через 10—15 мин фиксируют показания термометра с точностью до $0,5^{\circ}\text{C}$.

Таблица 1

Наименование товаров	Летний период			Переходный период			Зимний период (для всех типов приборов охлаждения)
	с пристенными карманами емкостью		с поточными баками для льда	с пристенными карманами емкостью		с поточными баками для льда	
	менее 5 т льда	от 5 до 6,4 т льда		менее 5 т льда	от 5 до 6,4 т льда		
Мясо мороженое							
Говядина, баранина, свинина, мясо в блоках, мясо других животных, мясо и печень китов	5	15	20	10	15	20	Без ограничения
Кролики, мясо птицы битой, дичь	—	10	15	5	12	15	То же
Мясо, отправляемое с мясокомбинатов, не имеющих железнодорожных подъездных путей	5	10	15	10	15	20	»
То же, мясо птицы битой	—	5	7	—	8	10	»
Мясо охлажденное							
Мясо птицы битой	2	2	2	4	4	4	—
Мясо всех животных, кроме птицы	8	10	10	10	12	12	12
Мясо животных, кроме птицы, отгружаемое с предприятий, не имеющих железнодорожных подъездных путей	3	7	7	8	10	10	10
Мясо остывшее							
Говядина, баранина, конина	—	—	—	3	5	5	—
Мясопродукты							
Субпродукты мороженые	5	8	10	5	10	14	Без ограничения
Колбасы полукопченые и мяскопчености	10	20	20	20	Без ограничения		Без ограничения охлаждения
Колбасы полукопченые и копчености, залитые жиром, бекон, шпик, жиры животные топленые, солонина, языки соленые	10	20	20	Без ограничения			То же

ной температуре воздуха в пункте погрузки не ниже 0°C в крытых вагонах с закрытыми люками без дополнительного утепления, срок транспортирования — до 4 суток; при наружной температуре не ниже -7°C — в вагонах-ледниках без отопления, срок транспортирования до 7 суток. Сырокопченые колбасы в течение всего года перевозят в вагонах-ледниках без охлаждения, без ограничения срока.

При перевозке мяса и мясных продуктов охлаждение льдом с солью применяется в течение всего года (табл. 1). Охлажденную обрезающую свинину перевозить не разрешается. В остывшем состоянии перевозят только говядину, баранину и конину, отправляемую с пунктов, не имеющих холодильников, с послеубойным сроком хранения до 2 суток, при наличии корочки подсыхания на поверхности и с температурой в толще мышц у костей от 4 до 12°C .

В вагонах охлажденное и остывшее мясо подвешивают на крючьях так, чтобы туши, полутуши или четвертины не соприкасались между собой, а также с полом и со стенами вагона. Правые полутуши говядины располагают в вагоне по одну сторону двери, а левые — по другую; внутренние стороны полутуш должны быть обращены к торцовым стенам вагона. Четвертины говядины и туши баранины подвешивают в два яруса, второй ярус подвешивают к первому на веревках. Крупные полутуши и четвертины говядины подвешивают на крючьях в шахматном порядке.

Копченые колбасные изделия, предназначенные для перевозки по железной дороге, должны храниться и транспортироваться при температуре не выше 4°C , а для перевозки железнодорожно-водным путем в рефрижераторных вагонах и судах — при температуре $-7 \div -9^{\circ}\text{C}$.

Если скоропортящиеся товары перевозятся на судах морского и речного флота, то грузоотправитель обязан уведомить получателя о времени отправки груза и указать номер отправки и наименование судна, на котором следуют товары, без этого товары не принимаются к перевозке. Обязательно проверяют температуру 5% мест, принятых к перевозке в рефрижераторных трюмах. При необходимости отправитель должен закрыть груз матами или другими утепляющими материалами.

Товары, вредно влияющие друг на друга, нельзя

перевозить и хранить в одном помещении. Если в пути, порту или на пристани обнаружена порча мясных продуктов, то вопрос о их задержке или дальнейшем следовании должен быть решен комиссией в составе начальника порта или пристани, представителя ветсаннадзора и других лиц. Начальник порта или пристани может переадресовать скоропортящиеся товары (с телеграфным уведомлением пристани отправления и пристани первоначального назначения) только при условии, что они будут доставлены по новому назначению в течение времени, указанного в удостоверении о качестве товара.

В рефрижераторных трюмах, где находится охлажденное мясо, должна поддерживаться температура не выше 1°C , мороженое мясо — не выше -6°C . Вареную колбасу разрешается перевозить на судах в неохлаждаемых трюмах только в холодное время года, срок транспортирования — не более суток. Мясокопчености при наличии вентиляции при температуре воздуха в трюме до 15°C могут находиться в пути до 12 суток, а при 10°C — до 15 суток.

Если приемку мясных товаров осуществляет грузо-получатель, то вскрывается термограф, составляется акт с указанием судна, времени вскрытия рефрижераторного трюма, места, где установлен термограф, и температуры в момент вскрытия.

Товар считается доставленным в срок, если в пункте назначения он выгружен средствами органов транспорта до истечения установленного срока, который исчисляется железной дорогой с 24 ч суток приема товаров к отправлению, а морским транспортом — с 24 ч суток выдачи грузоотправителю коносамента на прием товара. Товар, который перевозится водным транспортом, считается доставленным в срок после извещения грузо-получателя о готовности товара к выгрузке или выдаче.

Контейнеры с мясными товарами проверяют до вскрытия. Исправные контейнеры с исправными пломбами получатель принимает без проверки содержимого и массы, что подтверждается штампом на накладной, а ответственность за ненадлежащее качество товаров в таких контейнерах возлагается на отправителя. Если получены контейнеры с техническим и коммерческим браком, то на ненадлежащее качество товаров и недостачу составляют коммерческий акт (при отсутст-

вии его — акт общей формы). После вскрытия контейнера сверяют содержимое со счетом-фактурой, вложенным в контейнер, проверяют правильность погрузки, упаковки, укладки, качество товаров. При установлении порчи товара вызывают представителя отправителя для составления акта на качество товара по общим правилам.

Мясные товары, поступившие в сопровождении проводника, принимают по качеству при его участии, если у него имеется специальная доверенность (при отсутствии доверенности приемку оформляют по общим правилам). При нарушении сроков доставки товара, сопровождаемого проводником, составляют коммерческий акт.

2.

ПРИЕМКА МЯСА И МЯСНЫХ ТОВАРОВ

Работники торговли, осуществляющие приемку товаров по качеству, должны руководствоваться следующими документами: государственными, отраслевыми и республиканскими стандартами, техническими условиями, Особыми условиями поставки мяса и мясных продуктов, договорами, инструкциями о порядке приемки товаров народного потребления по количеству и качеству, инструкцией Госарбитража при Совете Министров СССР «О порядке рассмотрения государственными арбитражами имущественных споров, связанных с поставкой недоброкачественных и некомплектных товаров», инструктивными указаниями Госарбитража при Совете Министров СССР и союзных республик по вопросам приемки товаров народного потребления по качеству, положениями о поставке товаров народного потребления, Положением о Государственной инспекции по качеству товаров и торговле и Инструкцией о порядке инспектирования предприятий промышленности, торговли и общественного питания, Положением о Бюро товарных экспертиз и Инструкцией о проведении товарных экспертиз, уставами и правилами, действующими на всех

видах транспорта, санитарными правилами, утвержденными Министерством здравоохранения СССР, Основами гражданского законодательства СССР и союзных республик в части ответственности за поставку товаров ненадлежащего качества, сроками исковой давности на предъявление иска к поставщикам (изготовителям) и органам транспорта, приказами и инструктивными указаниями Министерства торговли СССР и министерств торговли союзных республик, правилами розничной торговли мясом и мясными товарами, утвержденными Министерством торговли СССР, и др.

На распределительных холодильниках оптовой торговли приемку товаров по качеству, оценку состояния тары, упаковки и маркировки в соответствии с требованиями перечисленной выше документации осуществляют товароведы, технологи, ветврачи, материально-ответственные лица.

Приемку мяса и мясных товаров по качеству в розничных торговых организациях и крупных магазинах осуществляют товароведы, в средних и мелких магазинах — материально-ответственные работники — заведующие магазинами и их заместители, заведующие мясными отделами и их заместители.

Если при приемке товаров, доставленных централизованно, выявлены товары с истекшими сроками реализации (котлеты, студень, субпродуктовые колбасы и др.), получатель вправе отказаться от их приемки и возвратить поставщику тем же транспортом, которым они были доставлены.

В тех случаях, когда полученные в порядке централизованной доставки мясо, колбасные изделия и другие мясные продукты с длительными сроками реализации не соответствуют по качеству требованиям ГОСТа, ОСТа или ТУ, получатель вправе приостановить приемку и немедленно вызвать представителя поставщика, который обязан явиться в течение 24 ч после получения вызова. При неявке представителя поставщика проверка качества товаров проводится при участии Госторгинспекции, БТЭ или других представителей в соответствии с инструкцией Госарбитража СССР. Поставщик обязан в течение 3 ч после составления акта вывезти забракованные товары.

В случае несоответствия наименования, массы или количества мест товара данным, указанным в сопроводительном документе,

дительных документах, порчи мясных товаров, повреждения тары и упаковки, нарушения температурного режима в изотермических вагонах, нарушения сроков доставки скоропортящихся товаров получатель обязан потребовать от органов транспорта составления коммерческого акта, а при доставке груза автотранспортом — отметки на товарно-транспортной накладной.

Коммерческий акт составляется в день обнаружения неисправности до вывоза товара со станции, пристани. В нем указываются точное описание товаров и обстоятельства, при которых обнаружена неисправность. К первому экземпляру коммерческого акта на порчу скоропортящихся мясных товаров прикладываются: контрольные сведения — при перевозке в вагонах-ледниках с охлаждением; выписка из журнала температур — при перевозке в рефрижераторных вагонах с машинным охлаждением и электрическим отоплением и в мехсекциях. В коммерческий акт должны быть внесены данные о льдоснабжении (в вагонах-ледниках) или о температурном режиме (в рефрижераторных вагонах) в пути следования. Коммерческий акт на железнодорожном транспорте подписывают начальник станции (его заместитель) и лица, участвовавшие в проверке товара, на водном транспорте — начальник порта (пристани) и грузового участка, а также судовая администрация. На воздушном транспорте акт составляет в портах назначения начальник аэропорта. В составлении актов принимают участие грузополучатели, подписывающие эти акты.

Если представители транспортных органов необоснованно отказываются составлять коммерческий акт или нарушают правила его оформления, то получатель должен до вывоза товара (при выгрузке на прирельсовые склады — в течение 24 ч с момента проверки груза) подать письменную жалобу начальнику отделения дороги (пароходства) заказным письмом или под расписку с указанием приложенных документов, фамилии и должности лица, принявшего жалобу, даты вручения.

Приемка мяса и мясных продуктов по количеству и качеству производится на холодильниках при иногородних отгрузках железнодорожным транспортом в следующие сроки, исчисляемые с момента подачи вагонов под выгрузку:

а) незатаренных товаров (по количеству мест и массе — при приемке от органов транспорта, а по упитан-

ности и качеству — на складе получателя): охлажденного мяса — в течение 26 ч, мороженого — в течение 72 ч;

б) мяса птицы и кроликов — не более 10 дней;

в) субпродуктов, блочного мяса, вырезки, копченостей, полукопченостей и копченых колбасных изделий, консервов и жиров топленых — не свыше 5 дней;

г) вареных колбасных изделий — не более 5 ч.

Приемка мяса и мясных продуктов по количеству и качеству при отгрузках водным транспортом производится в те же сроки, исчисляемые с момента окончания выгрузки.

Эти сроки могут быть увеличены по указанию Госторгинспекции, ветеринарной или санитарной службы, когда для окончательного определения качества мяса и мясопродукты необходимо разморозить, рассортировать, дообработать или провести лабораторные исследования, а также при поступлении товаров маршрутами, одновременном прибытии большого количества вагонов. Мясные консервы, колбасные изделия, копчености, субпродукты, мясо в блоках, мясо птицы и кроликов в ненадлежащей таре и упаковке или в таре с неправильной маркировкой, требующие рассортировки и приведения в надлежащий товарный вид, оптовые и розничные торговые организации не оплачивают и принимают на ответственное хранение. Приемка указанных товаров по количеству и качеству и оплата производятся после того, как поставщик своими силами и средствами приведет товар в соответствие с требованиями стандартов, (поставщик обязан также оплатить стоимость ответственного хранения этих товаров). Получатель предоставляет поставщику помещение, рабочих и необходимые средства для рассортировки этих товаров в течение 24 ч с момента прибытия представителя поставщика.

Если при иногородней поставке выявляется несоответствие мяса и мясопродуктов по качеству ГОСТу или ТУ, получатель сообщает об этом изготовителю в 24-часовой срок по телеграфу (с указанием основных пороков продукта), а изготовитель (поставщик) обязан в течение 24 ч после получения извещения сообщить получателю телеграммой о выезде своего представителя или о согласии на приемку товара без его участия.

Представитель изготовителя обязан выехать не позднее чем через 48 ч с момента получения извещения уско-

ренным видом транспорта. Проверка качества мяса и мясных продуктов должна быть произведена в сроки, указанные выше. Эти сроки исчисляются с момента прибытия представителя изготовителя (отправителя).

Приемка товаров в установленные сроки не приостанавливается при отправлении извещения изготовителю. При получении сообщения о командировании представителя отправителя получатель обязан задержать реализацию товаров на срок, необходимый для приезда представителя. При этом должна быть обеспечена сохранность груза по качеству и количеству.

В случае неприбытия представителя отправителя в срок товар может быть реализован в установленном порядке.

Лица, осуществляющие приемку продукции по качеству, обязаны строго соблюдать правила приемки и удостоверять своей подписью только те факты, которые были установлены с их участием.

По результатам приемки продукции по качеству в день ее окончания составляют акт о фактическом качестве полученной продукции. В этом акте указывают: время и место его составления; точное наименование и адрес предприятия; фамилии, инициалы и должности лиц, принимавших участие в составлении акта; номер и дату документа о полномочиях представителя поставщика или представителя незаинтересованной организации на участие в проверке товаров по качеству и в составлении акта; точное наименование и адрес изготовителя (поставщика); дату и номер телеграммы о вызове изготовителя (поставщика) для проверки качества мясных товаров; номера и дату договоров на поставку продукции, транспортной накладной, счета-фактуры и документа, удостоверяющего качество; время убытия товаров со станции отправления; время прибытия товаров на станцию назначения и на склад получателя; условия транспортировки товаров; номер и дату коммерческого акта, если он был составлен в пути следования товара или на станции назначения; дату вскрытия тары и упаковки; состояние и условия хранения товаров до составления акта; количество (массу), полное наименование и перечисление предъявленных к осмотру и фактически проверенных товаров с выделением товаров забракованных, подлежащих исправлению, переделке или понижению в сортности; недостатки качества товаров и

причины, вызвавшие их; номера стандартов, в соответствии с которыми производилась проверка качества товаров; цену товаров после перевода их в более низкий сорт с обоснованием этой цены (со ссылкой на ГОСТ, ОСТ, РСТ и соответствующий прејскурант); недостатки маркировки, тары и упаковки товаров, а также количество товаров, имеющих эти недостатки; номер бракера предприятия — изготовителя товаров; а также произведен ли отбор проб и куда они направлены для анализа; выводы и предложения.

Акт должен быть подписан всеми лицами, участвовавшими в проверке качества продукции. Лица, которые не согласны с содержанием акта, обязаны подписать его с оговоркой о своем несогласии и изложить свое мнение.

При неполучении ответа в срок, при согласии атправителя на приемку мяса и мясопродуктов без участия его представителя или при неявке представителя в срок, а также при разногласии между представителем поставщика и получателем проверка качества мяса и мясопродуктов проводится при участии представителей Госторгинспекции или БТЭ.

На основании заявки, представленной товарополучателем управлению Госторгинспекции или БТЭ, госинспектор (или эксперт) лично осматривает партию указанного в ней товара или образцы от нее, отобранные в установленном порядке. При этом проверяются состояние упаковки, маркировки и условия хранения мясопродукции. Госинспектор знакомится также с материалами, характеризующими состояние спорной партии товара в пути следования и в момент выгрузки.

При возникновении сомнений в соответствии качества товаров нормам стандарта по физико-химическим показателям госинспектор обязан отобрать образцы товара для лабораторного исследования в порядке и количестве, установленными стандартами и другой НТД. Ответственность за доставку образцов в лабораторию (предприятия, Госторгинспекции или другой нейтральной организации) возложена на предприятие, где образцы изъяты.

Если партия товара неоднородна по качеству, госинспектор указывает на заявке, что товары необходимо рассортировать (по видам, сортам, состоянию тары и др.) в срок, установленный с учетом реальных возможностей.

После рассортировки товара и получения результатов лабораторных исследований госинспектор дает окончательную оценку качества товаров и составляет акт, который служит основанием для расчетов за поставленную продукцию, предъявления претензий и применения экономических санкций.

Акт составляют на каждую партию товара, оформленную одним удостоверением о качестве и одной железнодорожной накладной. В случаях поступления товара в рефрижераторных вагонах (мехсекциях), оформленного одним удостоверением о качестве и одной железнодорожной накладной, допускается составление одного акта с указанием в нем номеров вагонов, входящих в мехсекцию.

Акт вручается представителям сторон под расписку. Поставщику при отсутствии его представителя акт высылает товарополучатель заказной почтой в трехдневный срок со дня его составления.

Заключение госинспектора, с которым не согласна одна из сторон, обжалуется в установленном порядке вначале перед начальником управления Госторгинспекции, где работает госинспектор, а затем вопрос передается на рассмотрение в Главное управление Госторгинспекции министерства торговли республики.

Администрация предприятия-получателя обязана создать условия для выполнения необходимых операций по контролю качества мясных товаров, предоставить помещения с дневным светом для осмотра и дегустаций, оборудовать рабочее место товароведа и обеспечить его требуемыми инструментами, приборами, бытовым холодильником и т. д.

3.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МЯСА И МЯСНЫХ ТОВАРОВ ПРИ ПРИЕМКЕ НА ХОЛОДИЛЬНИКАХ ОПТОВОЙ ТОРГОВЛИ

На распределительные холодильники оптовой торговли поступают: охлажденное и парное мясо, субпродукты, мясо птицы — для замораживания; мясо, мясо птицы,