# Zadanie nr 1.

**JAJA ŚWIEŻE, klasa jakości A**

1. **Wymagania ogólne**
2. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
3. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym
4. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.

W przypadku nieodpowiedniego oznakowania środków spożywczych oraz po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym. W przypadku jaj znakiem identyfikacyjnym jest kod producenta na skorupie oraz znaki na opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym umieszczone w trakcie etykietowania opakowań zgodnie z przepisami norm handlowych (Rozporządzenie Rady (WE) nr 1028/2006 z dnia 19 czerwca 2006 r. w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj)

1. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością
2. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego
3. W celu ograniczenia występowania salmonelli w żywności pochodzenia zwierzęcego, producent musi wdrożyć programy kontroli zwalczania Salmonella zgodnie z rozporządzeniem obowiązującym na daną chwilę
4. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:
   1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej

„rozporządzeniem nr 178/2002”

* 1. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55), zwane dalej "rozporządzeniem nr 853/2004"
  2. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami)
  3. Rozporządzenie Rady (WE) nr 1028/2006 z dnia 19 czerwca 2006 r. w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj
  4. oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 853/2004

# Wymagania szczegółowe poszczególnych grup asortymentowych – wymagane właściwości żywności ( specyfikacja wewnętrzna)

|  |  |
| --- | --- |
| **Jaja, klasa jakości A** | |
| **Opakowanie, opakowanie transportowe** | Jednorazowe papierowe wytłaczanki, czyste, każde opakowanie zbiorcze w przypadku hurtu powinno zawierać: nazwa i adres producenta, nazwa surowca, ilość szt., klasa jakości, klasyfikacja wagowa jaja, data zniesienia, data  przydatności do spożycia, data wysyłki, warunki przechowywania |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych |
| **Masa netto** | L 63 – 73 g |
| **skorupa** | O normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, bez śladów odchodów, piór i innych zanieczyszczeń |
| **Komora powietrzna** | O wysokości nie przekraczającej 6 mm, nieruchoma |
| **Białko** | Przejrzyste, gęste, bez ciał obcych, po rozbiciu układające się w dwie łatwe do  rozróżnienia warstwy: pierwsze gęste przy żółtku, druga warstwa rzadka na brzegu |
| **Żółtko** | słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych, |
| **Tarcza zarodkowa** | niewidoczna |
| **Smak i zapach** | Swoisty, bez obcych zapachów i smaków, niedopuszczalny zapach gnilny, stęchły, |
|  |  |
|  |  |

1. **Wymagania przy każdej dostawie:**
2. Bezwzględnie do każdej partii wysyłkowej jaj „Handlowy dokument identyfikacyjny”, zgodnie z:
   * Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego ( Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004), w rozumieniu art. 3 ust. 3 Rozporządzenia WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002, dopuszczalna faktura zawierająca wymagane informacje
   * przepisami art. 7 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowiącymi, że „w przypadku obowiązywania wymogu zgodnie z załącznikiem II lub III, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby przesyłkom produktów pochodzenia zwierzęcego towarzyszyły świadectwa lub inne dokumenty”. Ponieważ w chwili obecnej przepisy rozporządzeń higienicznych oraz aktów prawnych wydanych na ich podstawie nie regulują kwestii wystawiania HDI, zgodnie z interpretacją Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi mają nadal zastosowanie odpowiednie przepisy rozporządzeń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, wydane na podstawie art. 5 ust. 2 uchylonej ustawy (zakresu informacji objętych dokumentem HDI, zawarty w art. 27 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego)
   * przepisami art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 podmioty działające na rynku spożywczym powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy jak również przedsiębiorstwa, którym dostarczyły swoje produkty.
   * ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami)
3. Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy, powinien posiadać na sobie czysty fartuch, mieć schludny, nie budzący zastrzeżeń co do zachowania higieny osobistej wygląd, używać maseczki zasłaniającej twarz i nos, zdezynfekować ręce przed rozładunkiem towaru
4. Warunki transportowe, temperatura i higiena dostawy:

* muszą być zgodne z: wymaganiami Umowy o przewozach szybko

psujących się artykułów żywnościowych i o specjalnych środkach transportu przeznaczonych do tych przewozów,

* muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa
* dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność, potwierdzenie zachowania łańcucha chłodniczego - zapisy temperatur z komory transportowej.

1. W przypadku opakowań zbiorczych - etykieta zbiorcza zawierającą minimum: producenta, opis asortymentu, zalecenia dotyczące przechowywania, datę przydatności do spożycia (nie może przekraczać 14 dni od daty zniesienia jaja) – w przypadku bezpośredniego producenta dopuszczalna faktura zawierająca wymagane dane
2. Na każdym jaju oraz na opakowaniu jednostkowym wymagany znak identyfikacyjny - kod producenta zgodnie z Rozporządzeniem Rady (WE) nr 1028/2006 z dnia 19 czerwca 2006 r. w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj
3. Temperatura przewozu jaj i w momencie odbioru dostawy 8 -13 ° C, potwierdzenie zachowania łańcucha chłodniczego - zapisy temperatur z komory transportowej.
4. Realizacja zamówienia w godz. 7.00 – 11.00 w dniu następującym po dniu złożenia zamówienia telefonicznie bądź mailowo, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej do odbioru– magazyniera, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu żywnościowego i weryfikacją ilościową i jakościową w obecności dostawcy.
5. Raz na kwartał należy dostarczyć ostatnie, aktualne badanie bakteriologiczne jaj w kierunku Salmonelli
6. W myśl rozporządzeń higienicznych, jaja muszą być dostarczone konsumentowi (końcowemu odbiorcy) w ciągu maksymalnie 14 dni od daty zniesienia. W tym okresie jaja konsumpcyjne należy przechowywać i transportować w temperaturze - najlepiej na stałym poziomie - zapewniającej optymalne zachowanie warunków higienicznych.
7. W przypadku niespełnienia warunków dostawy (niewłaściwa jakość, brak wymaganych dokumentów itd.) i odmowy przyjęcia dostawca musi w tym samym dniu roboczym do godz. 14.00 dostarczyć produkt zgodny pod względem jakościowym i ilościowym aby zapewnić ciągłość produkcji