УДК 631.243.5

К вопросам хранения картофеля в учреждениях УИС в настоящее время

Щус Александр Станиславович,

старший преподаватель кафедры тылового и финансового обеспечения деятельности УИС, ФКУ ДПО Кировский ИПКР ФСИН России. Россия, г. Киров.

E-mail: Sasha-231@yandex.ru

Аннотация. В статье раскрываются вопросы соблюдения необходимых норм и требований в процессе организации хранения картофеля на складах учреждений уголовно-исполнительной системы Российской Федерации, а также предлагается альтернативный способ хранения. Приводятся нормативно-правовые акты, регламентирующие данный вид деятельности.

Ключевые слова: хранение картофеля, закладка картофеля в овощехранилища, способы хранения картофеля на складах учреждений уголовно-исполнительной системы.

Хранение картофеля, как и других овощей, хранящихся на складах учреждений уголовно-исполнительной системы (далее – УИС), всегда было одной из первостепенных задач тыловых служб. На сегодняшний день вопрос эффективности хранения этих продуктов питания не теряет своей актуальности.

Данная статья рассматривает не только вопрос о необходимых требованиях, методах и способах хранения картофеля, но и возможность альтернативного варианта наряду с регламентированными способами.

Требования к закладке картофеля в овощехранилища и его хранению на складах учреждений УИС подробно описано в Распоряжении ФСИН России от 04.04.2014 № 72-р «Методические рекомендации по хранению продовольствия, техники и имущества продовольственной службы в учреждениях и органах уголовно-исполнительной системы» (далее – Распоряжение ФСИН России № 72-р). Данный документ подробно регламентирует подготовительные работы, которые должны быть проведены в хранилищах для хранения картофеля перед его закладкой (п. 27).

Здесь большое значение придается проведению таких видов работ как дезинфекция, дезинсекция и дератизация помещений хранилищ для хранения картофеля и овощей. Кроме того, хранилища тщательно просушиваются, проводятся необходимые ремонтные работы кровли, стен, полов. Разбираются и ремонтируются закрома и ящичные контейнеры для хранения картофеля и овощей. Описан температурный режим, поддерживаемый в помещении хранилища при закладке картофеля и в дальнейшем при его хранении.

Закладка картофеля в овощехранилище описана в п. 54 Распоряжения ФСИН России № 72-р. Важным требованием здесь является то, что перед закладкой на длительное хранение картофель должен тщательно перебираться и просушиваться. Поврежденные и больные клубни не должны попадать в общую массу здорового картофеля. В противном случае произойдет заражение и массовая порча продукта.

Поскольку хранилища для длительного хранения картофеля и овощей могут быть оборудованы различными системами вентиляции, Распоряжение ФСИН России № 72-р регламентирует как хранение картофеля при активном вентилировании помещений хранилища, так и при применении естественной вентиляции (пп. 55, 56).

Каким же способом хранится картофель в подготовленном хранилище? Ответ на данный вопрос содержит п. 27 Распоряжения ФСИН России № 72-р. Согласно

указанному пункту картофель и овощи могут храниться в закромах, которые должны оборудоваться определенным образом, на штабелях, (как правило, штабели используются для хранения капусты белокочанной и лука репчатого), а также в ящичных контейнерах. Причем, в хранилищах с естественной и принудительной системами вентиляции более прогрессивным является хранение картофеля и овощей в контейнерах (ящиках), которые могут быть установлены в штабеля (друг на друга) [1]. Других способов хранения картофеля на складах учреждений УИС Распоряжение ФСИН России № 72-р не регламентирует.

Однако в ГОСТе 28372-93 (ИСО 2165-74) «Картофель свежий продовольственный. Руководство по хранению», введенном 01 января 1995 года (далее – ГОСТ 28372-93), в пункте 3.4 «Метод хранения» указано: «Картофель можно хранить в ящичных поддонах, ящиках, в мешках или навалом. При хранении в мешках или навалом и при отсутствии мер, направленных на предотвращение повреждений нижних слоев, высоту слоя клубней устанавливают в зависимости от плотности клубней, качества партии и условий вентиляции» [2]. Таким образом, кроме всего прочего, ГОСТ 28372-93 предусматривает хранение картофеля в овощных мешках.

Картофель и овощи относятся к продовольственной группе товаров, поэтому к используемым материалам тары для транспортировки и хранения предъявляются требования, предусмотренные санитарными правилами и нормами. Как правило, стенки и пол закромов для хранения картофеля навалом выполнены из деревянных досок, контейнеры для хранения картофеля и овощей также выполнены в деревянном исполнении. Однако в настоящее время имеют место контейнеры для хранения картофеля и овощей, выполненные из пищевой пластмассы. Нередко такими видами контейнеров комплектуются модульные овощехранилища.

В настоящее время в сфере продуктов питания для транспортировки и хранения картофеля и овощей широко применяется затаривание их в сетки из полимерного материала грузоподъемностью до 30 кг.

Данный вид тары по своему типу и способу транспортировки и хранения картофеля полностью соответствует указанным в ГОСТе 28372-93 мешкам.

Соответственно, к овощной сетке, как к материалу для транспортировки и хранения, предъявляются определенные требования, включая следующие:

- использование для изготовления сетки экологически чистых материалов, которые при контакте с овощами не оказывают на них вредного влияния, обеспечивая безопасность для здоровья человека;
- совместимость с упаковываемой овощной продукцией без негативного влияния на ее потребительские свойства на протяжении установленных сроков хранения;
- высокая степень надежности, обеспечивающая сохранность овощей при их хранении и перевозке;
- экономическая целесообразность применения, определяемая низкой себестоимостью, ценой эксплуатации и утилизации;
- эргономичность, обеспечивающая удобство разгрузочно-погрузочных работ;
- сетка обладает высокой прочностью на разрыв, что обеспечивает сохранность содержимого при транспортировке и хранении.

Для изготовления используются материалы, обладающие низкой гигроскопичностью, устойчивостью к загрязнениям, не впитывающие запахи. Оставаясь сухой и чистой, такая тара не способствует появлению гнили и заражению вредителями и не влияет на органолептические свойства товара, то есть не меняет его вкус, запах и внешний вид.

Для сетчатых упаковочных материалов характерен низкий коэффициент отношения собственной массы к объему. Они устойчивы к негативным воздействиям внешней среды. За счет этих свойств сетка не требовательна к условиям транспортировки и хранения и занимает мало места в транспорте и в складских помещениях.

Тем не менее, нужно понимать, что при всех своих достоинствах сетка не является универсальной тарой. Например, она не подходит для помидоров, персиков,

винограда, так как может повредить их. Но для картофеля сетка является идеальным средством как транспортировки, так и хранения.

Нельзя не согласиться, что при транспортировке и хранении картофеля навалом есть риски потери его качества и количества. Особенно значительные потери могут иметь место во время погрузочно-разгрузочных работ, так как при этом клубни деформируются, что впоследствии может привести к их порче. Одним из бесспорных достоинств хранения картофеля в овощной сетке является ее ячеистая структура, благодаря которой обеспечивается хороший воздухообмен, и картофель получает возможность «дышать», что увеличивает сроки его хранения, причем в первоначальном виде. Сетчатая структура этой тары не способствует загрязнению продукции, так как мусор попросту высыпается через ячейки.

Из всего вышеперечисленного можно сделать вывод, что при хранении картофеля в овощных сетках могут быть соблюдены все условия, предъявляемые при его хранении как навалом, так и в контейнерах. Более того, при укладке сеток с картофелем в штабеля методом «тройник» [1] на деревянные поддоны или непосредственно в закрываемые для хранения овощей, обеспечив тем самым необходимое расстояние от пола хранилища, а также предусмотрев расстояние между штабелями, необходимое для проветривания и визуального осмотра продукции (что в полной мере позволяют сделать овощные крупноячеистые сетки), и вместе с этим соблюдая допустимую высоту укладки, можно сказать, что этот способ хранения ничем не уступает затариванию и хранению картофеля в контейнерах.

Если принять во внимание то, что хранение в контейнерах представляет собой способ некоего «разделения» общей массы картофеля на определенные части, каждая из которых равна объему контейнера (ящика), то при хранении в овощных сетках мы видим тот же самый принцип «разделения». Таким образом, теоретически, между «контейнерным» и «сеточным» способом хранения картофеля можно поставить знак равенства.

На основании вышеизложенного полагаем, что хранение картофеля, затаренного в овощные сетки, при соблюдении в овощехранилище установленного температурно-влажностного режима, освещенности, высоты укладки и других требований, предъявляемых к помещениям для хранения овощей, не ухудшает качество хранимого картофеля и, теоретически, может использоваться при хранении данной продукции на складах учреждений УИС.

Список литературы

1. Методические рекомендации по хранению продовольствия, техники и имущества продовольственной службы в учреждениях и органах уголовно-исполнительной системы: распоряжении ФСИН России от 04.04.2014 № 72-р.
2. Картофель свежий продовольственный. Руководство по хранению: межгосударственный стандарт ГОСТ 28372-93 (ИСО 2165-74) от 01.01.1995.