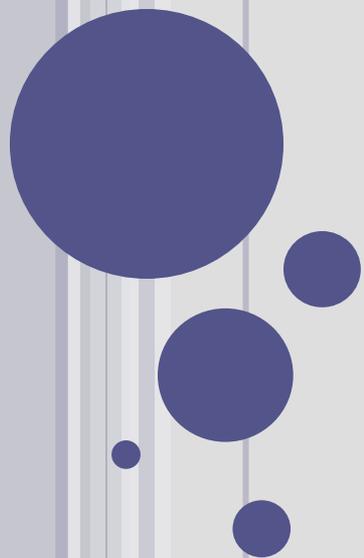


САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИЁМКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



При приемке продуктов проверяют их качество в соответствии с требованиями стандарта или сертификата соответствия качества.

- ГОСТ – государственный стандарт
- РСТ – республиканский
- ОСТ – отраслевой
- СТП – стандарт предприятия
- ТУ – технические условия





Нельзя принимать для реализации:

- а) мясо без сопроводительных документов, без клейма или с клеймом красного цвета;



Нельзя принимать для РЕАЛИЗАЦИИ:

- ▣ б) непотрошеную птицу (с зобом, кишечником, анальным отверстием);



Нельзя принимать для РЕАЛИЗАЦИИ:

- в) яйца водоплавающей птицы (уток, гусей) и миражные яйца (из инкубатора);



НЕЛЬЗЯ ПРИНИМАТЬ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ:

- ▣ г) продукты с просроченным сроком реализации;



НЕЛЬЗЯ ПРИНИМАТЬ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ:

- ▣ д) крупу, муку, макаронные изделия, поврежденные амбарными вредителями хлебных злаков – насекомыми и грызунами;



НЕЛЬЗЯ ПРИНИМАТЬ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ:

- е) скоропортящиеся продукты при отсутствии холодильного оборудования;



НЕЛЬЗЯ ПРИНИМАТЬ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ:

- ж) баночные консервы, внешний вид которых не отвечает стандарту: мятые, ржавые, бомбажные.



МИКРОБИОЛОГИЧЕС



- возникает вследствие развития в консервах микробов, которые в процессе жизнедеятельности выделяют яды-токсины. Консервы утилизируют. ●

ХИМИЧЕСКИЙ БОМБАЖ

□ возникает при взаимодействии содержимого банки с материалом, из которого эта банка изготовлена



ЛОЖНЫЙ БОМБАЖ

□ возникает при нарушении технологии приготовления консервов (экстастирование, излишняя масса)



ТЕРМИЧЕСКИЙ БОМБАЖ

- возникает при нарушении температурного режима хранения консервов (например, консервы заморозили, а затем оттаяли)



**□ Ложный и
термический бомбаж
относят к группе
физического**

