

*САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К
ПРИЕМУ И ХРАНЕНИЮ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ*

Преподаватель:
Колесникова Л.А.

- Пищевые продукты, реализуемые в торговле, должны сопровождаться документом предприятия-изготовителя, подтверждающим качество, со ссылкой на дату и номер разрешения (гигиенического сертификата), выданного учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке

- Реализация продуктов питания без гигиенического сертификата запрещается.
- В сопроводительных документах на особо скоропортящиеся пищевые продукты должны быть указаны дата и час выработки продукции, температура хранения, конечный срок реализации

- Качество продуктов проверяется товароведами, кладовщиками, материально-ответственными лицами, заведующими или директорами предприятий.

Алгоритм приемки продуктов:

- проверка сопроводительных документов;
- проверка качества упаковки;
- проверка соответствия пищевых продуктов сопроводительным документам и маркировке, обозначенной на таре (упаковке).

- Количество принимаемых скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для хранения данного вида продуктов), имеющегося на предприятии.

-
- Тара и упаковка пищевых продуктов должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и нарушения целостности.

- **Запрещается прием, хранение и реализация скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов в предприятиях торговли, не обеспеченных средствами охлаждения.**

- Хранение скоропортящихся, особо скоропортящихся пищевых продуктов в условиях охлаждения должно обеспечиваться не только в складских помещениях, но и в местах непосредственной их продажи.

- Каждая единица упаковки особо скоропортящихся пищевых продуктов должна сопровождаться **сертификатом** установленной формы на данный вид продукции **с обязательным указанием температуры хранения и конечного срока реализации**

- **Сертификаты(этикетки, ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до *окончания сроков реализации* пищевых продуктов.**

- Загрузку пищевых продуктов в складские помещения, охлаждаемые камеры, овоще- и фруктохранилища производят **партиями**, в целях более четкого соблюдения сроков их хранения и контроля качества.

- **Хранение** пищевых продуктов должно **осуществляться в соответствии с** действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах ***температуры, влажности и светового режима*** для каждого вида продукции.

- При хранении пищевых продуктов должны строго **соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования.**
- Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т. п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

- **Запрещается складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу.**

- **Запрещается** совместное хранение ***сырых продуктов*** и полуфабрикатов вместе ***с готовыми пищевыми продуктами,***
- хранение ***испорченных*** или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе ***с доброкачественными,*** а также ***хранение*** в складских помещениях для пищевых ***продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров.***

- Все пищевые **продукты** в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т. п. должны **храниться на стеллажах, поддонах, подтоварниках.**

- **Мясо** допускается к приемке только при наличии **ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора** (форма 2).
- Категорически запрещается принимать мясо с ветеринарным свидетельством, но без клейма, а также условно годное мясо.

- **Охлажденное мясо** (туши и полутуши) хранят в подвешенном состоянии **на крючьях** так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения.
- Мороженое мясо может храниться на стеллажах или подтоварниках.

- **Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в *таре поставщика*.**
- При укладке в штабеля для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные рейки.

- **Запрещается** принимать в предприятиях продовольственной торговли ***непотрошеную птицу***, за исключением дичи.

- **Запрещается прием *яйца без наличия ветеринарного свидетельства*** (форма 2) на каждую партию яиц о благополучии птицеводств по сальмонеллезу и другим зоонозным инфекциям, а также яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные);
- куриные яйца, бывшие в инкубаторе (миражные), яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), загрязненные куриные яйца, а также меланж.

- **Запрещается** реализация яиц совместно с другими не расфасованными продуктами (*масло, творог, сыр, колбаса и др.*).
- **Запрещается** мытье яиц, заготовливаемых организациями потребительской кооперации, а также яиц, предназначенных для длительного хранения в холодильниках.

Хранят:

- **Диетические яйца** при температуре от 0 до 20 °С - 7 дней;
- **столовые** - при температуре не выше 20 °С - 25 суток, при температуре от 0 до 2 °С - не более 120 суток.

- **Запрещается** прием и реализация **МОЛОЧНЫХ продуктов**
- ***в загрязненной таре,***
- ***с нарушенной упаковкой,***
- ***без сертификатов.***

Запрещается

- прием, хранение и реализация сухих **детских молочных смесей** в предприятиях продовольственной торговли, **не имеющих должных условий для их хранения.**
- Сухие детские смеси хранят при температуре **не выше 10 °С** и относительной влажности воздуха не более **75 %**.

- **Мороженое** промышленного производства в предприятиях продовольственной торговли должно храниться при температуре не **выше $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ не более 5 дней**, в розничной сети (лотки, ларьки, павильоны, киоски), оснащенной средствами охлаждения - не более 48 часов.

- **Майонез хранят в *затемненных помещениях* при температуре от **3 до 18 °С** и относительной влажности воздуха не более **75 %** в соответствии с установленными сроками хранения для каждого вида продуктов.**

- **Запрещается хранение и транспортировка майонеза при воздействии прямого *солнечного* света и при температуре ниже 0 °С.**

- Запрещается прием и хранение на базах и складах

- рыбы охлажденной,

- рыбы горячего копчения,

- кулинарных изделий,

- полуфабрикатов из рыбы;

данная продукция должна

непосредственно поступать в

магазины для реализации

- **Охлажденная рыба** должна храниться в таре, в которой она поступила от поставщика,
- температура хранения должна быть **-2 °С**,
- срок хранения в предприятиях продовольственной торговли — **48 часов**.
- Мороженая рыба хранится в ящиках, уложенных в штабеля с прокладкой реек между рядами в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

- Живая рыба хранится в *аквариуме*, в *теплое* время года — не более **24 часов**,
- в *холодное* — не более **48 часов**, при температуре **10 °С** в чистой воде.

- Хлеб и хлебобулочные изделия принимают и хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых и отапливаемых помещениях.
- Не допускается хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, в таре на полу без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола в подсобных помещениях и менее 60 см — в торговых залах.

- В случаях обнаружении в процессе хранения или продажи признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий **картофельной болезнью**, необходимо немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений и провести мероприятия в соответствии с «Инструкцией по предупреждению картофельной болезни хлеба», утв. МЗ СССР 12.01.83 г., №26 58—83.

- В целях недопущения возникновения картофельной болезни хлеба необходимо не реже 1 раза в неделю промывать полки для хранения хлеба теплой водой с мылом,
- протирать 1%-ным раствором уксусной кислоты, затем просушивать.

- При приемке кремовых кондитерских изделий запрещается перекладывание пирожных с кремом из лотков поставщика в тару магазина, а также реализация их по методу самообслуживания.
- Категорически запрещается прием тортов, не упакованных поштучно в стандартные картонные коробки, а также пирожных, не упакованных в металлические лотки с крышками(плотно прилегающими).
- Перевозка или переноска тортов и пирожных на открытых листах или лотках категорически запрещается.

- Кремовые кондитерские изделия, не реализованные в установленные сроки, подлежат возврату на предприятия, изготовившие их, не позднее 24 часов с момента окончания срока реализации.
- На переработку допускается возвращать из торговой сети изделия с механическими повреждениями или изменением внешнего вида и формы, с истекшим сроком хранения при отсутствии органолептических изменений и наличия посторонних включений.

- Безалкогольные напитки должны храниться в сухих, проветриваемых и затемненных помещениях с относительной влажностью не выше 75 %. Сроки реализации и температурные режимы хранения безалкогольных напитков должны соответствовать требованиям действующих стандартов и технических условий.

- Запрещается прием и реализация безалкогольных и слабоалкогольных напитков с истекшим сроком реализации, а также напитков в бутылках без этикетки (кроме бутылок с соответствующими обозначениями на кроненпробках), с поврежденной укупоркой, осадками и другими дефектами

- Перед выдачей консервов в реализацию зав. складом или товаровед в обязательном порядке проводят их осмотр.
- На каждую выявленную партию непригодных в пищу консервов должен составляться акт в соответствии с действующей инструкцией «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству», с последующим предъявлением комиссии, утвержденной вышестоящей организацией.

- Консервы, признанные непригодными в пищу, должны храниться в отдельном помещении, на особом учете, с точным указанием количества забракованных банок.

Ответственность за сохранность бракованных банок и их дальнейшее использование несет руководитель предприятия

- В случаях выявления более 2 % бактериологического брака (бомбажа) в одной партии консервов администрация предприятия обязана прекратить реализацию консервов данной партии информировать об этом завод-изготовитель и территориальный центр санитарно-эпидемиологического надзора для решения вопроса о дальнейшей реализации консервов.
- Вопрос о месте и способе уничтожения бомбажных банок решается руководителем предприятия по согласованию с санэпидслужбой.

- Хранение сыпучих продуктов должно производиться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75 %.
- Сыпучие продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.

- Соль поваренная пищевая хранится изолированно от других продуктов. Гарантийный срок хранения йодированной соли — 6 месяцев с момента выработки.
- По истечении указанного срока соль реализуется как обычная пищевая.

- Свежие плоды и овощи хранятся в затареном виде в специальных вентилируемых складских помещениях, без естественного освещения, с обеспечением должного температурно-влажностного режима.
- Температура хранения овощей и плодов в зависимости от их вида колеблется от 3 до 12 °С при относительной влажности воздуха от 70 до 95 %.

- Специализированные стационарные хранилища для хранения овощей и фруктов должны быть оборудованы принудительной вентиляцией и обеспечивать должную температуру и относительную влажность для каждого вида продукции в соответствии с требованиями действующей нормативно-технической документации.

- Замороженные овощи и плоды хранят при температуре $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 90—95 % в течение 9—12 месяцев,
- в розничной сети их хранят при температуре $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ 3—5 дней.

- Приемка, хранение грибов и грибной продукции и их реализация осуществляется в соответствии с действующими «Санитарными правилами по заготовке, переработке и продаже грибов».

Проверка степени усвоения материала

- 1. Санитарные требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов.
- 2. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов
- 3. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд