



Требования к транспортировке и хранению сырья и пищевых продуктов

Преподаватель МТТ «Юность»
Серянина С.Ф.

**Постановление Главного государственного санитарного
врача РФ от 8 ноября 2001 г. N 31 "О введении в действие
санитарных правил" (с изменениями и дополнениями)**

- **Ввести в действие санитарные правила
*"Санитарно-эпидемиологические
требования к организациям общественного
питания, изготовлению и
оборотоспособности в них пищевых
продуктов и продовольственного сырья.
СанПиН 2.3.6.1079-01"*, утвержденные
Главным государственным санитарным
врачом Российской Федерации 06.11.2001
г., с 1 февраля 2002 года.**

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания

- Транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт





- Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами



**ПРАВИЛЬНАЯ
ТРАНСПОРТИРОВКА**



Экспедитор и грузчик:



- Обязаны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.) и должны иметь личную медицинскую книжку с результатами лабораторных исследований и прохождений профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.



Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты

- перевозят охлаждаемым транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования



Особо скоропортящиеся товары

- Продовольственные товары, которые не подлежат хранению без холода, а максимальный срок хранения при температуре не выше 6 °С составляет от 6 до 72 часов в зависимости от вида товара.
- К ним относят вареные колбасные изделия, молоко пастеризованное, творожные изделия, сметану, мясные и рыбные полуфабрикаты и др.

Скоропортящиеся товары

- Срок хранения их колеблется в пределах от 6 до 96 часов.
- К скоропортящимся товарам можно отнести сыры, сливочное масло, переработанную рыбу (мороженую, копченую, соленую и др.).





Товары длительного хранения

- Товары, содержащие небольшое количество воды или подвергнутые консервированию.
- Исключение составляют свежий картофель, а также овощи и плоды, с биологическими особенностями.
- К товарам, пригодным для длительного хранения, относят муку, крупу, макароны, сахар, сушеные фрукты и овощи, баночные консервы и т.д.

Информация для потребителя

- В маркировке особо скоропортящихся и скоропортящихся товаров должны указываться условия и срок годности данного товара (с точностью до указания даты и часа производства).



Кулинарные и кондитерские изделия

- перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.



Транспортная тара

- маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.



Не допускается!!!

- транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами





- Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.



- Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.



в организации запрещается принимать:

- - продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- - мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- - рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- - непотрошеную птицу (кроме дичи);





- - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- - консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, этикеток;



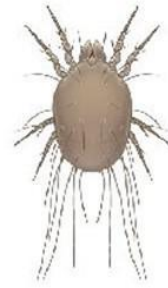
3.



Амбарный долгоносик



Амбарная моль



Обыкновенный волосатый клещ



- - крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;





- - овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- - грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- - пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- - продукцию домашнего изготовления.





- **Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.**



Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции:

- сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.);
- хлеб;
- мясные, рыбные;
- молочно-жировые;
- гастрономические;
- овощи и фрукты.



- Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах.



- В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).









- При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать
- правила товарного соседства,
- нормы складирования,
- сроки годности и
- условия хранения.





- Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).





- Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.



- . Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.



- Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.







- . Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.



- Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля;
- для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.





board.com.ua

- Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.





- Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.
- Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.





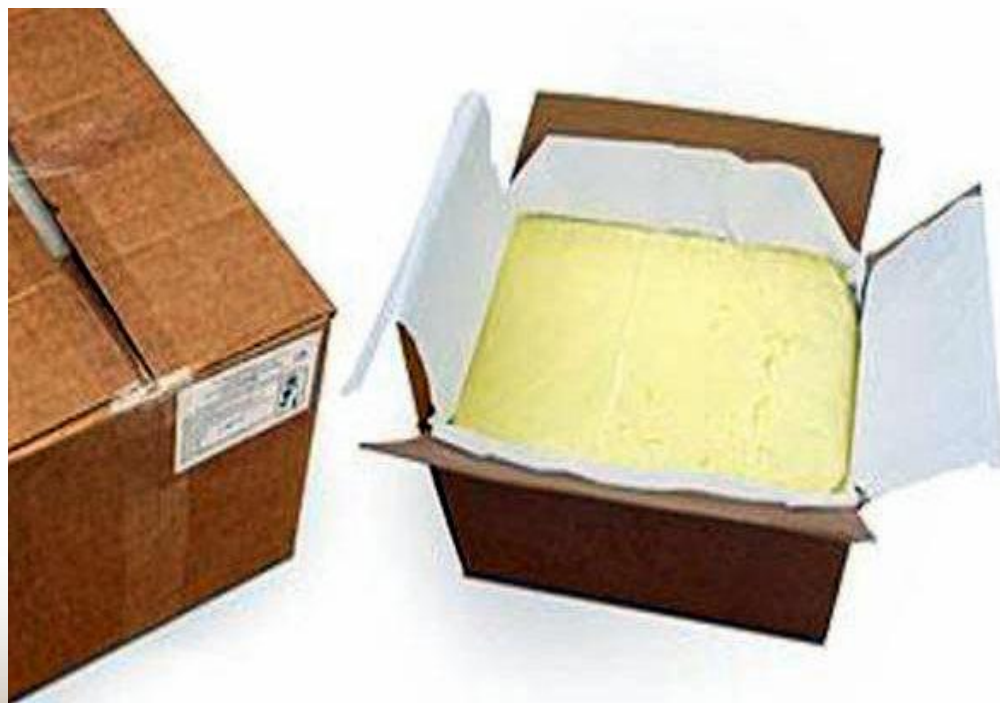


- Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.









СЫР



- Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах.
- При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.
- Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

- Готовые мясные продукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.



board.com.ua



- Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.
- Яичный порошок хранят в сухом помещении,
- меланж - при температуре не выше минус 6°C.







- Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.
- Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
- Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.









Хлеб хранят

- на стеллажах, в шкафах в отдельной кладовой.
- Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.
- Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции.



Smak.pro







- При уборке хлебных шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.



Картофель и корнеплоды

- . хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях;
- квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10°C.
- Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C.



Увявшие укроп и петрушка станут вновь свежими, если положить их в воду слегка разбавленную уксусом.



Увядшие укроп и петрушка станут вновь свежими, если положить их в воду слегка разбавленную уксусом.

zabavka-market.com.ua/info



vos-bazar.ru



- Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.



Маркировочный ярлык

- каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.



ТРАНСПОРТНАЯ МАРКИРОВКА

должна соответствовать требованиям ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков "Беречь от солнечных лучей", "Ограничение температуры", "Беречь от влаги", "Хрупкое. Осторожно". На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, содержащую данные об упакованной продукции:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- общую массу нетто продукта и количество упаковочных единиц в транспортной таре;
- массу нетто для нефасованного продукта;
- номер партии;
- срок годности и условия хранения.

Допускается нанесение дополнительной информации.

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Холодильник

Верхняя полка

Домашняя еда, готовые блюда, овощные и фруктовые салаты.

Совет: не захламляйте полки – пусть воздух свободно циркулирует.

+8 °C

Вторая полка

Сыры, колбасы, мясные и рыбные салаты.

Совет: никогда не ставьте горячую еду в холодильник.

+4...+5 °C

Третья полка

Незамороженные мясо и рыба, морепродукты, молочка.

Совет: храните сырые продукты на тарелках или в контейнерах.

+2 °C

Выдвижные ящики

Овощи и фрукты.

Совет: храните фрукты и овощи отдельно.

+8...+10 °C

Дверца

Сок, вода, вино, яйца, соусы.

Совет: плотно закрывайте дверцу холодильника!

+10 °C

Морозилка

Мясо, рыба, грибы, ягоды, мороженое, пельмени и другие полуфабрикаты.

-18 °C



Полки

Верхние полки

Крупы: рис, гречка, манка, горох и т. д.

Совет: следите, чтобы крупы не отсырели.

Средние полки

Макароны (прозрачные контейнеры). Сахар и соль (непрозрачная посуда). Мука (холщовый мешок).

Совет: положите в мешочек с мукой неочищенную головку чеснока, чтобы в ней не завелись жучки.

Нижние полки

Хлеб.

Совет: не храните хлеб в полиэтиленовых пакетах.

Шкаф

Растительное масло, мёд, варенье, картофель, лук и чеснок.

Специи (непрозрачная герметичная посуда).

Тропические фрукты: мандарины, бананы, лимоны, ананас.

Советы: пересыпьте клубни картофеля листьями рябины, чтобы уберечь овощ от загнивания.

Ни в коем случае не храните мёд в светлом месте.

Храните специи в хорошо закрытых банках, иначе их запах разлетится по всему шкафу.

Срок годности «новогоднего стола» (путеводитель по холодильнику)

Вы накрыли великолепный ужин вечером 31 декабря.
Что дальше делать с едой, если к утру съели не все?
Сколько она может храниться?

СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ



доесть
1 января
до обеда 12 часов

36 часов



доесть
до обеда
2 января

ЖАРЕНОЕ МЯСО
(говядина, свинина)



ХОЛОДЕЦ

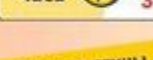


доесть
утром
1 января 12 часов

КОПЧЕНАЯ КУРИЦА



72 часа



доесть
до вечера
3 января

ГОРЯЧЕЕ ИЗ ПТИЦЫ



доесть
2 января
до ужина 48 часов

36 часов



доесть
до обеда
2 января

РЫБА (жареная,
печеная, тушеная)



ЗАЛИВНАЯ РЫБА



доесть
1 января
до ужина 24 часа



ОЛИВЬЕ, ВИНЕГРЕТ



ЗАПРАВЛЕННЫЕ СОУСОМ

доесть
1 января
до обеда 12 часов

НЕ ЗАПРАВЛЕННЫЕ СОУСОМ

доесть
1 января
до ужина 18 часов

КОТЛЕТЫ, ПЛОВ, ПАШТЕТ



доесть
1 января
24 часа

5 суток



доесть
до вечера
5 января

ИКРА КРАСНАЯ
(во вскрытой банке)

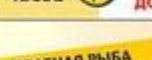


СОЛЕНЬЯ
(в открытой банке)



доесть
до обеда
2 января 36 часов

18 часов



доесть
1 января
до ужина

ВТОРОЕ БЛЮДО
ИЗ МЯСА С ОВОЩАМИ



СОЛЕНАЯ РЫБА
(в т. ч. красная и селедка)



доесть
до ночи
2 января 48 часов

48 часов



допить
до вечера
2 января

СОК (во вскрытой
упаковке)



ТОРТ (разрезанный)



доесть
до ужина
1 января 18 часов

<http://www.liveinternet.ru/users/4623230/>