

Добрый день, уважаемые студенты 201 группы.

На 25.03 произведена замена : 4 пара-МДК.01.01

Порядок работы:

- 1.Законспектируйте в тетради для теоретических занятий конспект темы
- 2.Ответьте письменно на контрольные вопросы и отправьте на Вайбер фото конспекта и ответы на вопросы.
- 3.При возникновении вопросов пишите на электронную почту ibragarchuk@mail.ru, или звоните по Вайберу 077734901

МДК.01.01

ТЕМА : «Санитарные требования к транспортировке товаров»

При неправильной перевозке продукты могут загрязняться и портиться в результате действия пыли, солнечных лучей, высокой температуры, механических повреждений. Поэтому при транспортировке пищевых продуктов соблюдение санитарных норм служит обязательным условием сохранения их качества.

Для перевозки продуктов используют только специализированный автотранспорт с соответствующими надписями («Хлеб», «Молоко», «Продукты»), с закрытыми кузовами, внутри обитыми оцинкованным железом, листами алюминия или белой жестию, Картофель, капусту, арбузы: разрешается перевозить и в открытых кузовах автомашин, но обязательно прикрыв брезентом. Скоропортящиеся продукты перевозят в автотранспорте с холодильным оборудованием (авторефрижераторы) или с изотермическим охлажденным кузовом в течение 3 ч при температуре не выше 6°C.

На каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов, должен быть санитарный паспорт, выданный учреждениями санитарно-эпидемиологической службы сроком не более чем на один год.

Большое внимание следует уделять перевозке особо скоропортящихся продуктов (полуфабрикатов, молочных, кондитерских изделий так как эти продукты подвержены большой обсеменяемости микробами.

Санитарные правила перевозки этих изделий следующие:

1. Перевозить сырые полуфабрикаты и готовые изделия следует порознь;
2. В теплое время года полуфабрикаты нужно перевозить в закрытых охлаждаемых кузовах при температуре не выше 6°C в течение 2 ч;
3. Полуфабрикаты необходимо перевозить в специальной металлической таре с плотно закрывающейся крышкой, а готовую пищу и изделия - в термосах, кастрюлях, лотках с крышками;
4. При перевозке продукты нужно снабдить документами с указанием предприятия-изготовителя наименования продукта, дата и часа изготовления, окончания срока хранения, номера упаковщика;

На нее вилы транспортируемых продуктов должны быть документы о качестве (сертификат) Тару для перевозки продуктов изготавливают из легкого нержавеющей материала и предназначают ее для определенного вида продукта.

В соответствии с санитарными требованиями транспорт, предназначенной для перевозки продуктов, ежедневно после использования промывают горячей водой с кальцинированной содой и не реже одного раза в неделю дезинфицируют 2 %-ным раствором хлорной извести. Брезент, закрывающий кузов машины, стирают в щелочном растворе по мере загрязнения. Площадки для мойки автомашин оборудуют на автобазе и пищевых предприятиях. Тару, подлежащую возврату, очищают и моют горячей водой на каждом предприятии общественного питания в специальных моющих помещениях.

Лица, сопровождающие продукты в пути и выполняющие погрузку и выгрузку их, обеспечиваются санитарной одеждой (халат, рукавицы), которую они надевают во время работы, и должны иметь личную медицинскую книжку.

Вопросы для контроля знаний

1. Почему перевозят товары в специализированном транспорте и каждый вид отдельно?
2. Какие санитарные требования предъявляют к перевозке полуфабрикатов и тортов?
3. Какие документы должны быть на каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов?