

Добрый день, уважаемые студенты 201 группы.

Порядок работы:

- 1.Законспектируйте в тетради для теоретических занятий конспект темы
2. По ссылке посмотрите презентацию <https://infourok.ru/prezentaciya-po-sanitarii-na-temusanitarnie-trebovaniya-k-priemu-i-hraniyu-pischevih-produktov-2095086.html>
- 3.Подготовьте ответы на контрольные вопросы .
- 4.При возникновении вопросов пишите на электронную почту ibragarchuk@mail.ru, или звоните по Вайберу 077734901

ТЕМА : Санитарные требования к хранению товаров.

Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов

93. Пищевые продукты, поступающие в предприятия продовольственной торговли, должны соответствовать требованиям действующих государственных стандартов, ОСТов или технических условий, санитарным нормам и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество.

Приемке подлежат только доброкачественные пищевые продукты.

В сопроводительных документах на особо скоропортящиеся пищевые продукты должны быть указаны дата и час выработки продукции, температура хранения, конечный срок реализации.

94. Качество пищевых продуктов, поступающих в предприятия продовольственной торговли, проверяется товароведами, кладовщиками, материально ответственными лицами, заведующими или директорами предприятий. Приемку продуктов начинают с проверки сопроводительных документов, качества упаковки, соответствия пищевых продуктов сопроводительным документам и маркировке, обозначенной на таре (упаковке).

95. Учреждения санитарно-эпидемиологической службы проводят гигиеническую экспертизу пищевых продуктов только при наличии специальных санитарно-эпидемиологических показаний. Экспертиза нестандартных продуктов, а также явно недоброкачественных, испорченных продуктов, не требующая специальной медицинской компетентности, осуществляется товароведами или инспекцией по качеству.

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

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

98. Запрещается прием, хранение и реализация скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов в предприятиях продовольственной 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.

99. 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.

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

101. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции. Особо скоропортящиеся продукты следует хранить при температурном режиме, отвечающем требованиям Санитарных правил "Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов" СанПиН 42-123-4117-86.

102. 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.

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

104. 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.

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

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

107. 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 мороженная и охлажденная должны храниться в таре поставщика. При укладке в штабеля для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные рейки.

108. Запрещается принимать в предприятия продовольственной торговли непотрошеную птицу, за исключением дичи.

109. 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.

110. Запрещается мытье яиц, заготавливаемых организациями потребительской кооперации, а также яиц, предназначенных для длительного хранения в холодильниках.

Диетические яйца хранят 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.

111. Запрещается прием и реализация молочных продуктов в загрязненной стеклотаре, с нарушенной упаковкой без сертификатов.

112. Запрещается прием, хранение и реализация сухих детских молочных смесей в предприятиях продовольственной торговли, не имеющих должных условий для их хранения. Сухие детские молочные смеси хранят при температуре не выше 10 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Реализация детских молочных смесей должна строго осуществляться в сроки, установленные для каждого вида продукта.

113. Мороженое промышленного производства в предприятиях продовольственной торговли должно храниться при температуре не выше -12 °С не более 5 дней, в розничной сети (лотки, ларьки, павильоны, киоски), оснащенной средствами охлаждения - не более 48 часов.

114. 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.

115. Запрещается прием и хранение на базах и складах рыбы охлажденной, рыбы горячего копчения, кулинарных изделий и полуфабрикатов из рыбы; данная продукция должна поступать непосредственно в магазины для реализации.

116. 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 ящиков 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.

117. 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.

118. В случае обнаружения 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 N 2658-83.

В целях недопущения возникновения картофельной болезни хлеба необходимо не реже 1 раза неделю промывать полки для хранения хлеба теплой водой с мылом,

протирают 1% раствором уксусной кислоты, затем просушивают.

119. При приемке кремовых кондитерских изделий запрещается перекладывание пирожных 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 (плотноприлегающими). Перевозка или переноска тортов и пирожных на открытых листах или лотках категорически запрещается.

120. 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.

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

122. Запрещается прием и реализация безалкогольных и слабоалкогольных напитков с истекшими сроками реализации, а также напитков в бутылках без этикеток (кроме бутылок с соответствующими обозначениями на кроненпробках), с поврежденной укупоркой, осадками и другими дефектами.

123. Перед выдачей консервов в реализацию зав. складом или товаровед в обязательном порядке проводят их осмотр. На каждую выявленную партию непригодных в пищу консервов должен быть составлен 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 торговой организацией.

124. Консервы, признанные непригодными в пищу, должны храниться в отдельном помещении на особом учете, с точным указанием количества забракованных банок. Ответственность за сохранность отбракованных банок и их дальнейшее использование несет руководитель предприятия.

125. В случаях выявления бактериологического брака (бомбажа) в одной партии консервов более 2% администрация предприятия обязана прекратить реализацию консервов данной партии информировать об этом завод-изготовитель и территориальную санитарно-эпидемиологическую

станцию для решения вопроса о дальнейшей реализации консервов.

Вопрос о месте и способе уничтожения бомбажных банок решается руководителем предприятия по согласованию с санэпидслужбой.

126. 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.

127. 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.

128. Свежие плоды и овощи хранятся в затаренном 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 и относительной влажности воздуха от 70 до 95%.

129. 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.

130. Замороженные овощи и плоды хранят при температуре -18 °С и относительной влажности воздуха 90 - 95% в течение 9 - 12 месяцев, в розничной сети их хранят при температуре -12 °С 3 - 5 дней

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

Спорный вопрос1. Торговое предприятие занимается выпечкой хлебных изделий, и свой запас муки хранит на поддонах в подвальном помещении, имеющим канализационные трубы и отопительные трубы. Насколько правильным было размещение муки. Почему.

Ответ –

Спорный вопрос2. При проверке торговой точки выявили, что для хранения продуктов задействована одна холодильная камера. При дальнейшем осмотре выявили общее хранение таких продуктов: сметана, творог, яйца, копченая рыба, маргарин, майонез. Насколько правильным было размещение данных продуктов вместе.

Ответ –

Спорный вопрос3. Торговое предприятие при приемке кремовых кондитерских изделий переложило пирожных кремом из лотков поставщика в тару магазина,

Ответ –