18.05.2020 Микробиология. 2 курс поварское и кондитерское дело.

Тема. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ПРИЕМ И ПРАВИЛА
ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Предприятие общественного питания должно иметь санитарно- эпидемиологическое заключение территориального органа Роспо­требнадзора, подтверждающее соответствие его помещений и обо­рудования требованиям санитарного законодательства, с указани­ем в нем ассортимента выпускаемой продукции. Если на объекте общественного питания реализуется алкогольная продукция — должно быть необходимое разрешающее санитарно эпидемиоло­гическое заключение.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специ­альным автотранспортом, обеспечивающим необходимые темпе­ратуру, влажность и др. На каждую машину, предназначенную для перевозки пищевой продукции, должен быть оформлен санитар­ный паспорт, выданный учреждениями Роспотребнадзора сроком не более чем на 1 год. Лица, сопровождающие продукты в пути и выполняющие погрузку и выгрузку их, должны иметь санитарную одежду (халат, рукавицы) и медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, ре­зультатах лабораторных исследований и прохождении профессио­нальной гигиенической подготовки и аттестации.

Пищевые продукты, поступающие на склады предприятий об­щественного питания, должны соответствовать требованиям дей­ствующей нормативно-технической документации, находиться в исправной чистой таре и сопровождаться документами удостове­ряющими их качество (в зависимости от вида пищевой продук­ции — сертификаты качества производителя, санитарно-эпидемио­логические заключения, санитарно-ветеринарные свидетельства,

заверенные копии документов, свидетельствующих о прохождении процедур обязательной сертификации и государственной реги­страции) , а также маркировочным ярлыком на каждом тарном мес­те (ящике, фляге, коробке) с указанием даты, часа изготовления и конечного срока реализации.

Качество пищевых продуктов проверяется представителями службы контроля качества предприятия, а при наличии лаборато­рии — также работником лаборатории. Контроль качества посту­пающих продовольственных товаров осуществляют заведующий производством или его заместитель, повар-бригадир, в буфетах — буфетчик.

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 и сельскохозяйственную птицу без ветери­нарного свидетельства;
* яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из неблагополучных по сальмонеллезу хо­зяйств;
* утиные и гусиные яйца;
* консервы с нарушением герметичности, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
* крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
* овощи и фрукты с наличием плесени и гнили;
* грибы свежие червивые, мятые, некультивируемые (ди­корастущие);
* продукцию домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);
* особо скоропортящиеся продукты с истекшими сроками реализации.

Принятые продукты хранят или в таре поставщика (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), или перекладывают в чистую, марки­рованную в соответствии с видом продукта производственную тару.

Продукты хранят согласно принятой классификации по услови­ям хранения: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи.

Сырые и готовые продукты должны храниться в отдельных хо­лодильных камерах. На небольших предприятиях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается совместное их хранение с соответствующим разграни­чением. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществля­ется в соответствии с действующими санитарными нормами и пра­вилами.

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 ящиках или мешках на стеллажах или подтоварниках.

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

Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Запрещается остав­лять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной, их необходимо хранить в специальной посуде и после использования промывать. Маркировочный ярлык на каждом тарном месте следует сохранять до полного использования продукции.

Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завер­нутыми в пергамент, в лотках, масло топленое — во флягах. Масло коровье, топленое и другие пищевые жиры нельзя хранить совмест­но с сильно пахнущими продуктами. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров (прямоугольный брусок, круглый) один на другой между ними должны быть про­кладки из картона или фанеры. Мелкие сыры хранят в таре на пол­ках или стеллажах.

Колбасы и окорока подвешивают на крючьях, сосиски хранят в таре поставщика или перекладывают в специальные контейнеры.

Яйца в коробках хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях отдельно от других продуктов. Яичный порошок хра­нят в сухом помещении при температуре не выше 20 °С, меланж — в холодильной камере при температуре не выше -6 °С.

Растительное масло хранят в бочках, бидонах и другой таре.

Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях. При длительном хранении для предупреждения увлажнения муки мешки в штабелях периодически перекладывают из нижних рядов наверх.

 Небольшое количество крупы или муки хранят в пристен­ных ларях с крышкой; высота загружаемой в ларь муки, крупы не должна превышать 1 м. Лари периодически промывают 1%-ным раствором кальцинированной соды и хорошо просушивают.

Макаронные изделия хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках. Сахар, соль хранят в сухом помещении в таре по­ставщика. Чай и кофе хранят в сухих проветриваемых помещениях.

Хлеб хранят в лотках на стеллажах, полках или шкафах. Для хра­нения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов сле­дует сметать с полок крошки специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать их с использованием 1%-ного раствора столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом и темном помещении, капусту — на отдельных стеллажах, квашеные, соленые овощи — в бочках при температуре до 10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте (не выше 12 °С).

Замороженные овощи, плоды хранят в таре поставщика в низко­температурных холодильных камерах; сушеные овощи, плоды и грибы — в сухих, чистых, проветриваемых помещениях.

Вопрос о реализации нескоропортящихся продуктов с истекшим сроком хранения, но отвечающих требованиям нормативно­технической документации по органолептическим и физико­химическим показателям, может быть решен только после соответ­ствующего заключения эксперта Роспотребнадзора.

При установлении факта порчи продуктов их забраковка осу­ществляется комиссией в установленном порядке с возможной по­следующей передачей на корм животным по согласованию с орга­нами ветнадзора.

Задание. Выполнить конспект лекции.