# УД 03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

# Преподаватель:Аксёненко Ю.Н.

# электр.адрес: [aksenenkoun@mail.ru](mailto:aksenenkoun@mail.ru)

**Основная литература**:

**С.С Горохова «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены»**

**Задание на дом:** Конспект по заданной теме в тетради. Фото выполненного задания выслать по электронной почте [aksenenkoun@mail.ru](mailto:aksenenkoun@mail.ru), или по WhatsApp

**Тема: САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПРОДУКЦИИ**

**Транспортирование, прием и хранение пищевых продуктов.**

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим маркировку "Продукты". Кузова таких машин изнутри обиваются оцинкованным железом или листовым алюминием и обеспечиваются съемными стеллажами. На каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов, должен быть санитарный паспорт, выданный учреждениями санитарно-эпидемиологической службы сроком не более чем на один год.Лица, сопровождающие продукты в пути и выполняющие погрузку и выгрузку их, должны иметь медицинскую книжку и санитарную одежду (халат, рукавицы). Особо скоропортящиеся продукты и кулинарные изделия перевозят в закрытой маркированной таре охлаждаемым или изотермическим автотранспортом. Пищевые продукты, поступающие на склады предприятий общественного 80 питания, должны соответствовать требованиям действующей нормативнотехнической документации, находиться в исправной чистой таре и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество, 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. На сырьевых филиалах контроль за качеством поступающих продовольственных товаров осуществляют заведующий производством или его заместитель, поварбригадир, в буфетах - буфетчик. Запрещается принимать: - мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; - сельскохозяйственную птицу и яйца без ветеринарного свидетельства, а также из неблагополучных по сальмонеллезу хозяйств; - утиные и гусиные яйца; - консервы с нарушением герметичности, бомбаж, хлопуши; - крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; - овощи и плоды с признаками гнили; - грибы свежие червивые, мятые; - грибы соленые, маркированные, консервированные и сушеные без наличия документа о качестве; - особо скоропортящиеся продукты с истекшими сроками реализации или на грани его истечения; - продукцию растениеводства без качественного удостоверения. На предприятиях должны соблюдаться требования, предъявляемые к хранению продуктов, предотвращающие их порчу. Принятые на хранение продукты перекладывают в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару или хранят в таре поставщика (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.). При взвешивании продуктов запрещается класть их непосредственно на весы. Продукты должны взвешиваться в таре или на чистой клеенке, бумаге. Продукты хранят согласно принятой классификации по условиям хранения: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб; мясные, рыбные; молочножировые; гастрономические; овощи. Сырье и готовые продукты долины 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 правилами "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов". Камеры для хранения мяса должны быть оборудованы стеллажами с гигиеническим покрытием, легко поддающимся мойке, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или 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 ящиках или мешках на стеллажах или подтоварниках. Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллежах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробками) рекомендуется прокладывать деревянные рейки. 81 Рыбу мороженную (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика. 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 на стеллажах. Колбасы, окорока подвешивают на крючьях, сосиски хранят в таре поставщика или перетаривают в специальные короба. 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 град. C, меланж - в холодильной камере при температуре не выше - 6 град. C. Растительное масло хранят в бочках, бидонах и др. 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 в 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 град.C. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте. Замороженные овощи, плоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах; сушеные овощи, плоды и грибы - в сухих, чистых, проветриваемых помещениях. Вопрос о реализации не скоропортящихся продуктов с истекшим сроком хранения, не отвечающих требованиям нормативно-технической документации по органолептическим и физико-химическим показателям, может быть решен только после соответствующего заключения товароведческой экспертизы. При установлении факта порчи продуктов их забраковка осуществляется комиссией в установленном порядке с последующей передачей на корм животным по согласованию с органами ветнадзора.