

Санитарные требования к хранению пищевых продуктов



Поступившие пищевые продукты сначала принимают на склад предприятия, а затем по мере необходимости выдают в производственные цеха для переработки.

При приемке продуктов проверяют их качество в соответствии с требованиями стандарта и сопроводительного документа.



Запрещается принимать:



- Мясо без клейма и сопроводительного документа;
- Непотрошеную птицу;
- Утиные и гусиные яйца;
- Баночные консервы, внешний вид которых не отвечает стандарту (бомбажные, мятые, заржавевшие);
- Крупу, муку, поврежденные вредителями хлебных запасов;
- Скоропортящиеся продукты при отсутствии холодильного оборудования или с истекшими сроками реализации.

Условия хранения продуктов должны отвечать определенным требованиям:

- Наличие достаточного количества складских помещений;
- Соблюдение режима хранения продуктов (температура, влажность, вентиляция);
- Соблюдение сроков хранения;
- Запрещение совместного хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- Соблюдение правил товарного соседства;
- Наличие специального складского оборудования (стеллажи, подтоварники, лари, закрома и т.д.).

Складские помещения делят на:



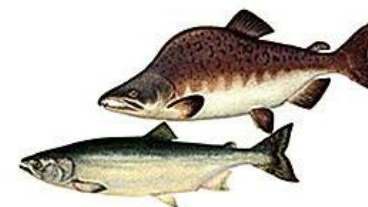
1. Холодильные камеры (мясная, рыбная, молочно-жировая, гастрономическая, для фруктов и зелени).
2. Неохлаждаемые склады (для сухих продуктов, овощей, хлеба).



- В холодильной камере для хранения мяса поддерживают температуру воздуха 0°C и относительную влажность 85%.



- В холодильной камере для хранения рыбы и рыбных продуктов должна быть температура -2°C и относительная влажность 90%.





- Холодильная камера для молочных продуктов должна иметь температуру 2-6°C и относительную влажность воздуха 85%.



Запрещается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом, сметаной, их необходимо хранить в специальной посуде и после использования промывать.



- В гастрономической холодильной камере с температурой 2-6°C и влажностью 85% хранят колбасы, окорока, сосиски, сардельки, буженину, ветчину.





- Склад сухих продуктов в зимнее время отапливают, температура воздуха в нем должна быть 12-17°C, относительная влажность 65%.





- Склад овощей оборудуют хорошей вентиляцией. Температура в нем колеблется в зависимости от температуры наружного воздуха.





- Хранение хлеба организуют в хлеборезной, которую располагают рядом с залом. Помещение должно быть сухим, светлым с температурой воздуха не ниже 17°C и относительной влажностью 70%.





Все складские помещения содержат в чистоте. Освободившуюся тару немедленно убирают. Закрома, лари, полки перед загрузкой тщательно очищают от остатков продуктов.

