



# Требования к транспортировке и хранению сырья и пищевых продуктов

Преподаватель МТТ «Юность»  
Серянина С.Ф.

**Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 8 ноября 2001 г. N 31 "О введении в действие санитарных правил" (с изменениями и дополнениями)**

- **Ввести в действие санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г., с 1 февраля 2002 года.**

# Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания

- Транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт





- Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами





**ПРАВИЛЬНАЯ  
ТРАНСПОРТИРОВКА**



# Экспедитор и грузчик:



- Обязаны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.) и должны иметь личную медицинскую книжку с результатами лабораторных исследований и прохождений профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.



# Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты

- перевозят охлаждаемым транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования



# Особо скоропортящиеся товары

- Продовольственные товары, которые не подлежат хранению без холода, а максимальный срок хранения при температуре не выше  $6^{\circ}\text{C}$  составляет от 6 до 72 часов в зависимости от вида товара.
- К ним относят вареные колбасные изделия, молоко пастеризованное, творожные изделия, сметану, мясные и рыбные полуфабрикаты и др.



# Скоропортящиеся товары

- Срок хранения их колеблется в пределах от 6 до 96 часов.
- К скоропортящимся товарам можно отнести сыры, сливочное масло, переработанную рыбу (мороженую, копченую, соленую и др.).





# Товары длительного хранения

- Товары, содержащие небольшое количество воды или подвергнутые консервированию.
- Исключение составляют свежий картофель, а также овощи и плоды, с биологическими особенностями.
- К товарам, пригодным для длительного хранения, относят муку, крупу, макароны, сахар, сушеные фрукты и овощи, баночные консервы и т.д.

# Информация для потребителя

- В маркировке особо скоропортящихся и скоропортящихся товаров должны указываться условия и срок годности данного товара (с точностью до указания даты и часа производства).



# Кулинарные и кондитерские изделия

- перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.





# Транспортная тара

- маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.



# Не допускается!!!

- транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами





- Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.



- Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.



Счетчик <b>1</b>	ТОВАРНО-ТРАНСПОРТНАЯ НАКЛАДНАЯ			Телефон формы ТПН-1 8 (800) 331-34-00
Грузоотправитель	Грузополучатель	Издание автомобильной перевозки (Платформа)		Товарно-транспортная накладная (ТТН)
УИН	№	д	г	№
Адрес отправления	Правое колесо		Круговому движению	
Выдана автомобильной перевозке (Платформа)	Число единиц	Вес		Вид
Промышленность	Качество	Количество		Классификация
Средства перевозки	Прямое движение	Качество	Прямое движение	Средство
Перевозчик	Итого			

Товарная номенклатура	Единица измерения	Кол-во	Цена, руб.	Сумма НДС, руб.			Сумма с НДС, руб.	Стоимость с НДС, руб.	Акт	Масло	Прочие
				1	2	3					
1											
Итого											

Информация о грузоотправителе и грузополучателе, включая адреса, телефоны и факсы. Также указаны дата и место составления документа.



- Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.



# В организации 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, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;





- - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- - консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, этикеток;

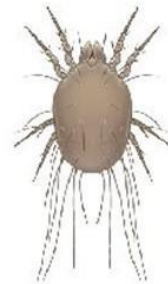




Амбарный долгоносик



Амбарная моль



Обыкновенный волосатый клещ



- - крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;







- - овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- - грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- - пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- - продукцию домашнего изготовления.





- **Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.**





# Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции:

- сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.);
- хлеб;
- мясные, рыбные;
- молочно-жировые;
- гастрономические;
- овощи и фрукты.



- Сырье и готовые продукты следует хранить в ОТДЕЛЬНЫХ ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ.



- В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).













- При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать
- правила товарного соседства,
- нормы складирования,
- сроки годности и
- условия хранения.





- Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).







- Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.



- . Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями 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 таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.



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







board.com.ua

- Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.





- Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.
- Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.









- Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.











# СЫР



- Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах.
- При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.
- Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

- Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.





- Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.
- Яичный порошок хранят в сухом помещении,
- меланж - при температуре не выше минус 6°C.









- Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.
- Макаaronные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
- Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.





ВНЕБЮДЖЕТ









# Хлеб хранят

- на стеллажах, в шкафах в отдельной кладовой.
- Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.
- Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции.



Smak.pro









- При уборке хлебных шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.





# Картофель и корнеплоды

- . хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях;
- квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10°C.
- Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C.



Увядшие укроп и петрушка станут вновь свежими, если положить их в воду слегка разбавленную уксусом.

**Увядшие укроп и петрушка станут вновь свежими, если положить их в воду слегка разбавленную уксусом.**

[zabavka-market.com.ua/info](http://zabavka-market.com.ua/info)



[vos-bazar.ru](http://vos-bazar.ru)





- Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.



# Маркировочный ярлык

- каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.





# ТРАНСПОРТНАЯ МАРКИРОВКА

должна соответствовать требованиям ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков "Беречь от солнечных лучей", "Ограничение температуры", "Беречь от влаги", "Хрупкое. Осторожно". На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, содержащую данные об упакованной продукции:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- общую массу нетто продукта и количество упаковочных единиц в транспортной таре;
- массу нетто для нефасованного продукта;
- номер партии;
- срок годности и условия хранения.

Допускается нанесение дополнительной информации.

# ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

## Холодильник

### Верхняя полка

Домашняя еда, готовые блюда, овощные и фруктовые салаты.

Совет: не захламляйте полки – пусть воздух свободно циркулирует.

+8 °C

### Вторая полка

Сыры, колбасы, мясные и рыбные салаты.

Совет: никогда не ставьте горячую еду в холодильник.

+4...+5 °C

### Третья полка

Незамороженное мясо и рыба, морепродукты, молочка.

Совет: храните сырые продукты на тарелках или в контейнерах.

+2 °C

### Выдвижные ящики

Овощи и фрукты.

Совет: храните фрукты и овощи отдельно.

+8...+10 °C

### Дверца

Сок, вода, вино, яйца, соусы.

Совет: плотно закрывайте дверцу холодильника!

+10 °C

### Морозилка

Мясо, рыба, грибы, ягоды, мороженое, пельмени и другие полуфабрикаты.

-18 °C



## Полки

### Верхние полки

Крупы: рис, гречка, манка, горох и т. д.

Совет: следите, чтобы крупы не отсырели.

### Средние полки

Макароны (прозрачные контейнеры), Сахар и соль (непрозрачная посуда), Мука (холщовый мешок).

Совет: положите в мешочек с мукой неочищенную головку чеснока, чтобы в ней не завелись жучки.

### Нижние полки

Хлеб.

Совет: не храните хлеб в полиэтиленовых пакетах.

## Шкаф

Растительное масло, мёд, варенье, картофель, лук и чеснок.

Специи (непрозрачная герметичная посуда).

Тропические фрукты: мандарины, бананы, лимоны, ананас.

Советы: пересыпьте клубни картофеля листьями рябины, чтобы уберечь овощ от загнивания.

Ни в коем случае не храните мёд в светлом месте.

Храните специи в хорошо закрытых банках, иначе их запах разлетится по всему шкафу.



## Срок годности «новогоднего стола» (путеводитель по холодильнику)

Вы накрыли великолепный ужин вечером 31 декабря. Что дальше делать с едой, если к утру съели не все? Сколько она может храниться?

СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ



доесть 1 января до обеда 12 часов

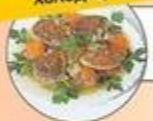
36 часов

доесть до обеда 2 января

ЖАРЕННОЕ МЯСО (говядина, свинина)



ХОЛОДЕЦ



доесть утром 1 января 12 часов

72 часа

доесть до вечера 3 января

КОПЧЕНАЯ КУРИЦА



ГОРЯЧЕЕ ИЗ ПТИЦЫ



доесть 2 января до ужина 48 часов

36 часов

доесть до обеда 2 января

РЫБА (жареная, печеная, тушеная)



ЗАЛИВНАЯ РЫБА



доесть 1 января до ужина 24 часа

**ВЫРЕЖИ И ПОВЕСЬ НА ХОЛОДИЛЬНИК!**

Срок хранения (блюда были приготовлены вечером 31 декабря)



КОТЛЕТЫ, ПЛОВ, ПАШТЕТ



доесть 1 января до вечера 24 часа

5 СУТОК

доесть до вечера 5 января

ИКРА КРАСНАЯ (во вскрытой банке)



СОЛЕНЬЯ (в открытой банке)



доесть до обеда 2 января 36 часов

18 часов

доесть 1 января до ужина

ВТОРОЕ БЛЮДО ИЗ МЯСА С ОВОЩАМИ



СОЛЕНАЯ РЫБА (в т. ч. красная и селедка)



доесть до ночи 2 января 48 часов

48 часов

допить до вечера 2 января

СОК (во вскрытой упаковке)



ОЛИВЬЕ, ВИНЕГРЕТ



ЗАПРАВЛЕННЫЕ СОУСОМ

доесть 1 января до обеда 12 часов

НЕ ЗАПРАВЛЕННЫЕ СОУСОМ

доесть 1 января до ужина 18 часов

ТОРТ (разрезанный)



доесть до ужина 1 января 18 часов

<http://www.liveinternet.ru/users/4623230/>