

Дата: 16.04.2022г. Группа ООП 2/1

ЛЕКЦИЯ

Тема: Санитарно - гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

План

1. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (изучить самостоятельно)

2. Сопроводительная документация

Цели занятия:

- учебная: изучить санитарно-гигиенические требования к транспортировке, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции;
- развивающая: развивать навыки самостоятельной работы, умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации.

Формируемые компетенции:

ОК 1 - Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 - Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 - Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 - Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 - Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 - Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 - Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 - Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 - Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. - Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 6.1. - Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. - Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. - Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. - Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. - Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Литература

1. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. среднего проф.образования/ Т.А. Лаушкина.- 2 -е изд., стер. - М.: издательский центр «Академия», 2018.- 240с.

2. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник / З. П. Матюхина. - 8-е изд., стереотип. – Москва: Академия, 2015. – 256 с.

3. Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве [Текст]: учебник / Л. В. Мармузова. - 3-е перераб. и доп. – Москва: Академия, 2013. – 160 с.

4. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учеб. пособие для студ. высш.учеб. заведений / Елена Александровна Рубина. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 288 с.

5. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики 8 апреля 2016 года №120-ІНС: действующая редакция по состоянию на 12.09.2020г. – Режим доступа: <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyatie/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyh-produktov/>.

6. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 40-ІНС от 10.04.2015г.: действующая редакция по состоянию на 16.03.2020г.– Режим доступа: <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-bлагоpoluchiya-naseleniya/>.

7. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: приказ Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики от 07.05.2018г. № 63: действующая редакция по состоянию на 03.06.2019г. – Режим доступа: <https://gisnpa-dnr.ru/npa/0028-63-20180507/>.

1. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции

Для предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний сырье и пищевые продукты транспортируют специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами.

Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать вместимости имеющегося на предприятии общественного питания холодильного оборудования.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозят в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.

Транспортную тару маркируют в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.

Реализация продукции вне организации питания в потребительской таре осуществляется при наличии информации, предусмотренной действующими гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Транспортировка пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими и опасными веществами не допускается. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Использование специализированного транспорта для других целей не допускается.

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

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания 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;
- непотрошеную птицу (кроме дичи);
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», утиные и гусиные яйца, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- 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 без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты хранят 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 со специфическим запахом (специи, сельдь и т. д.) следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

Пищевые продукты хранят в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (приложение 2).

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мытью, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.

Мясные туши, полутуши, четвертины охлажденные подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенками 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.

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.

Сыры крупные хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладывают картон или фанеру.

Сыры мелкие хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

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 °С.

Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках, в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделять отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки сметают с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки 1 %-м раствором 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 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

Овощи, плоды, ягоды замороженные 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.

Складские помещения предприятия должны отвечать требованиям строительных норм и санитарных правил. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции. Следует помнить, что холод не убивает микроорганизмы, а только задерживает их развитие. Не следует допускать колебаний температуры и влажности в камерах и кладовых, так как это приводит к конденсации влаги на продуктах и быстрой их порче. Охлаждаемые камеры должны быть оборудованы термометрами.

Согласно принятой классификации продукты следует хранить отдельно по их видам: мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; овощи и фрукты.

Запрещается совместное хранение:

- сырья, полуфабрикатов и готовых к употреблению продуктом;
- доброкачественных продуктов и продуктов сомнительных, недоброкачественных;
- продуктов с резким специфическим запахом (специи, сельдь и др.) и легко воспринимающих запах (масло, сыр, яйцо, чай, сахар и др.);
- пищевых продуктов и хозяйственных материалов, непищевых товаров, тары и т. п.

На небольших предприятиях, а также в камере суточного запаса продуктов допускается кратковременное совместное хранение сырья и готовых продуктов с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

Все пищевые продукты должны размещаться на стеллажах или подтоварниках на высоте не менее 15 см от пола. Между рядами ящиков, штабелей необходимо прокладывать рейки для лучшей циркуляции воздуха.

Складирование незатаренной продукции навалом, на полу не допускается. Продукты следует размещать и использовать с учетом порядка поступления.

Маркировочные ярлыки на таре поставщика с указанием срока годности следует сохранять до полного использования продукта.

Скоропортящиеся продукты размещают в холодильных камерах. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят штабелями на подтоварниках.

Субпродукты, птицу, рыбу мороженую хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Сметану, творог хранят в таре с крышкой, масло сливочное - в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент в лотках, мелкие сыры - в таре, крупные сыры - без тары на стеллажах.

Колбасы, окорока, сосиски, сардельки и др. хранят в таре поставщика или производственной таре, яйцо – в коробах на подтоварниках.

Некоторые скоропортящиеся продукты представляют наиболее благоприятную среду для размножения микроорганизмов, вызывающих порчу продуктов, пищевые отравления или острые кишечные инфекции.

2. Сопроводительная документация

Сопроводительные документы на продукты питания необходимы для всех разновидностей пищевых изделий. Некачественная продукция, реализуемая на торговых площадках, может нанести значительный вред человеческому здоровью. По этой причине государством выполняются процедуры, необходимые для обеспечения качества технического регулирования реализуемых товаров. До сих пор все сопроводительные документы на продукты питания оформлялись в соответствии с государственными стандартами. Однако, с вступлением в действие ПП № 982 от 01.12.2009, перечень обязательных документов на отдельные виды продукции был заменен на декларацию о соответствии, заполняемую в центральном региональном отделении центра сертификации.

Каждый производитель одновременно может пользоваться своими сопроводительными документами. Теперь каждый завод-изготовитель имеет возможность получить декларацию о соответствии или заняться самостоятельно оформлением сертификата качества. Однако, законодательством предусмотрен определенный перечень пищевой продукции, на которую производитель обязан получить самостоятельно необходимые сопроводительные документы, свидетельствующие о надлежащем качестве распространяемых товаров.

Дело в том, что продукты питания не могут быть запущены в оборот без сопроводительных документов, подтверждающих качество реализуемых товаров, справок от поставщика или самого изготовителя, подтверждающие

происхождение тех или иных видов пищи. Также требуется документация, подтверждающая соответствие реализуемых товаров всем существующим требованиям и нормам. Нормы законодательной базы разработаны специально для того, чтобы облегчить производителям работу с получением необходимых сопроводительных документов на продукты питания.

Получить сопроводительный документ, свидетельствующий об уровне качества производимой продукции, можно: Наличие сертификатов качества у самого производителя, предварительно указав в соглашении купли-продажи соответствующее условие. Завод-изготовитель обязуется предоставить для ознакомления все сертификаты (оригиналы или копии). Поставщик или другой посредник, не являющийся по роду своей деятельности производителем, поставляющий товары различным категориям покупателей, обязан предоставлять сопроводительные документы на товар, подтверждающие оптимальный уровень его качества. В таком случае покупателю при заключении коммерческого соглашения следует указать необходимость предоставления ему необходимых сертификатов качества. Если поставщик не может сделать этого, лучше вообще не заказывать у него пищевую продукцию. Сотрудники уполномоченных организаций предоставляют сопроводительную документацию, если у покупателей возникает желание осуществить проверку поставляемых им продуктов питания на соответствие требованиям законодательной базы.

Контрольные вопросы

1. Какие санитарно – гигиенические требования предъявляются к транспортировке продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции?
2. Какие санитарно – гигиенические требования предъявляются к приемке продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции?
3. Какие санитарно – гигиенические требования предъявляются к и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции?
4. Что такое срок годности пищевых продуктов?
5. Что такое Срок хранения пищевых продуктов?
6. Что такое условия хранения пищевых продуктов?
7. Какие пищевые продукты относятся к скоропортящимся?
8. Какие пищевые продукты относятся к особо скоропортящимся?
9. Какие пищевые продукты относятся к нескоропортящимся?
10. Что такое пролонгированные сроки годности пищевых продуктов?

Домашнее задание (выполнять обязательно!)

1. Изучить Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН .3.2.1324-03 <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293855/4293855459.pdf>
2. Дайте ответы на контрольные вопросы

Выполненное задание прислать на адрес электронной почты mikrobio_2021@mail.ua или вайбер 095-1522766 16.04.2022г. до 17.00 ч.