

22. Гігієнічні вимоги до транспортування харчових продуктів.

Перевозять харчові продукти (сировина, напівфабрикати, готову продукцію) спеціальним транспортом (промитим і продезинфікованим), який має **маркування «Продукти»**. Кузов таких машин зсередини оббивають оцинкованим залізом або листовим алюмінієм і оснащують знімними стелажми.

Продукти з коротким терміном зберігання повинні перевозитися в охолоджених або ізотермічних транспортних засобах - рефрижераторах.

Транспортні засоби для перевезення продуктів повинні мати **санітарний паспорт**, виданий відповідним органом, паспорт підлягає обов'язковому оновленню 1 раз на рік. У ньому вказують номер автомобіля, прізвище, ім'я та по батькові відповідального за санітарний стан транспортного засобу, а також наявність обладнання та санітарного одягу. Використовувати продуктові машини для інших цілей категорично забороняється. При транспортуванні продуктів повинні суворо дотримуватися санітарні правила і вимоги товарного сусідства.

Різні види харчових продуктів (хліб, м'ясо, молоко та ін) перевозять спеціалізованим транспортом з відповідним написом на кузові машини.



Для перевезення хліба, хлібобулочних та кондитерських виробів закриті машини і фургони обладнають дерев'яними висувними лотками, в яких продукти і надходять на підприємство.

Рибу, м'ясо, птицю, ковбасні вироби, субпродукти перевозять у спеціально обладнаних машинах або ящиках, оббитих усередині оцинкованим або лудженим залізом, листовим алюмінієм. Згідно вимог органів СЕС м'ясо транспортують тушами або напівтушами без тари загорнутими у брезентову тканину.



Молоко в пляшках транспортують в сітчастих металевих ящиках, розливне - у флягах, які щільно закупорені кришками. Фляги з молоком, що надходять на підприємства харчування, повинні бути опломбовані, сметану і сир перевозять у бочках і флягах з маркуванням заводу-виробника.



Овочі перевозять в спеціальній тарі - мішках, корзинах, ящиках. Велика кількість овочів дозволяється перевозити навалом, але за умови ізоляції їх від інших продуктів.

Особливо суворі вимоги висуваються до перевезення напівфабрикатів. Тривалість перевезення їх повинна тривати не більше 2 год. Для доставки м'ясних, рибних,

овочевих та інших напівфабрикатів повинна бути спеціально промаркована тара з щільно підігнаними кришками, яку забороняється використовувати для зберігання сировини і готової продукції.

При відсутності охолоджуваного транспорту, попередньо охолоджені напівфабрикати, рекомендується перевозити в спеціальних ізотермічних контейнерах. Транспортування напівфабрикатів повинно супроводжуватися **сертифікатом або накладною** від підприємства-виготовлювача із зазначенням числа та години приготування, кінцевих строків їх реалізації, часу відправлення, температурного режиму зберігання, а також прізвищ осіб, відповідальних за якість продукції.

У ящиках з котлетами і рубаним біфштексами, які надходять з м'ясопереробних підприємств, вкладають якісні посвідчення, в яких зазначені найменування підприємства, продукції, дата і година їх виготовлення, а також номер пакувальника.

Перевезенню підлягають страви і кулінарні вироби, які приготовлені не раніше ніж за 1 год до транспортування. Кінцевий термін реалізації не повинен перевищувати 3 год з моменту виготовлення. Готову їжу доставляють в термосах і в спеціально виділеному для цього посуду з щільно закритими кришками.