

Маркування

Важливим чинником безпеки на харчоблоці є **простежуваність** – можливість документально ідентифікувати оператора ринку, час, місце, предмет та інші умови поставки (продажу) товару.

У свою чергу, це дозволяє встановити походження продукту, предметів або матеріалів, що контактують з харчовими продуктами або використовуються під час приготування страв.

Простежуваність ефективно знижує ризики на харчоблоці, адже допомагає встановити причини невідповідності продуктів, виявити забруднені та небезпечні продукти та прослідкувати за їх переміщенням, і найважливіше – уникнути їх використання.

Забезпечує простежуваність належне маркування: як ємностей, в яких продукти зберігаються, так і кухонного інвентарю, меблів, посуду тощо.

Так, на харчоблоці маркуються контейнери, в яких зберігаються харчові продукти, також у промаркованій тарі (контейнерах) здійснюється перевезення готових страв, якщо школа отримує кейтерингові послуги.

Окрім тари для продуктів, маркуються виробничі меблі, кухонний інвентар та обладнання, що використовується на виробництві.

Законодавство передбачає такі вимоги до маркування

1. Маркування виробничих столів:

- «СХП» - сирі харчові продукти (харчові продукти після первинної обробки, що підлягають термічній обробці);
- «ГХП» - готові харчові продукти (харчові продукти після термічної обробки або харчові продукти, що не підлягають термічній обробці).

2. Маркування обробних дошок та кухонного інвентарю:

- «СМ» - сире м'ясо;
- «СР» - сира риба;
- «СО» - сирі овочі;
- «СМП» - сире м'ясо птиці;
- «ВМ» - варене м'ясо;
- «ВР» - варена риба;
- «ВО» - варені овочі;
- «ВМП» - варене м'ясо птиці;
- «З» - зелень;

- «Х» - хліб;
- «Г» - гастрономія (сир твердий, сир м'який, масло вершкове тощо);
- «Т» - тісто.

3. Маркування терезів гастрономічних:

- «СХП» - сирі харчові продукти;
- «ГХП» - готові харчові продукти.

4. Маркування кухонного посуду для приготування готових страв та зворотної тари:

- «ПС» - перші страви;
- «ДС» - другі страви;
- «Н» - напої.

Маркування харчових продуктів, окрім супроводу внутрішніх процесів на виробництві, зокрема **має забезпечувати поінформованість споживача** про назву продукту, його особливості, склад, умови зберігання та термін придатності.

Окремо використовується маркування страв або виробів, які призводять до алергічних реакцій або непереносимості. Такі **позначки мають обов'язково використовуватись у меню**, а також розшифровуватись поруч із ним:

Г - глютен або його сліди

Л - лактоза

Ф - фруктоза

ЗП - злакові продукти

РП - ракоподібні продукти

Я - яйця

Р - риба

А - арахіс

СБ - соєві боби

МП - молочні продукти

ГХ - горіхи

С - селера

ГЦ - гірчиця

К - кунжут

ЛП - люпін

М – моллюски

Наприклад:

- *сирники із сметаною (Л, МП)
де позначка «Л» вказує на наявність у страві лактози, а «МП» - на вміст молочних продуктів.*

У закладі освіти інформація про харчові продукти має бути доступною для батьків (законних представників дитини) або у паперовому вигляді, або ж на сайті.

Належно організувати маркування на харчоблоці, контролювати критичні точки та виявляти ризики, пов'язані з ідентифікацією продуктів, операторів ринку допоможе складання **програми-передумови системи НАССР** щодо маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів.

Вона повинна забезпечити:

- виконання вимог законодавства до маркування харчових продуктів;
- належну ідентифікацію партій харчових продуктів та забезпечення простежуваності маркування партій неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів одразу при їх пакуванні (фасуванні);
- визначення номеру партії та час їх тимчасового зберігання, якщо вони маркуються пізніше;
- врахування строку зберігання («вжити до») від дати виробництва.