

## **Тема: Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки харчових продуктів.**

**Механічна обробка продуктів** – це процес одержання напівфабрикатів шляхом розморожування, відмочування (риба, м'ясо), поділ на частини.

При обробці необхідно дотримуватись поточності виробничих процесів, здійснювати різними ножами на окремих столах і обробних дошках сирих і готових продуктів.

**Обробка м'яса** може проводитися як замороженого, охолодженого чи у вигляді туш, напівтуш або четвертин.

### **Вимоги:**

- ✓ Розморожувати м'ясо у спеціальних приміщеннях (дефростерах) при температурі від 0 до 8°C, - на великих підприємствах;
- ✓ Розмороження на столах у м'ясному цеху при кімнатній температурі – на невеликих підприємствах;
- ✓ Не можна розморожувати м'ясо у воді чи біля плити;
- ✓ Після розморожування м'ясо необхідно очистити і промити проточною водою;
- ✓ Висушити м'ясо бажано у підвішеному стані;
- ✓ Розрубання м'яса проводити на столах з антикорозійного матеріалу;
- ✓ Перед приготуванням фаршу м'ясорубки обробляють кип'ятком або паром, використовуючи одну для сирого м'яса, для вареного іншу. Після роботи їх миють та ошпарюють кип'ятком.
- ✓ Фарш готувати в міру необхідності, зберігати в холодильних камерах із дотриманням визначених термінів.
- ✓ Субпродукти, якщо надходять заморожені – розморожуються і промиваються у холодній питній воді. Обробляються на спеціальних столах. Зберігаються у холодильних камерах з визначеним терміном зберігання.

**Обробка риби** – надходить на ПМХ живою, парною, охолодженою, солоною та у вигляді рибного філе.

### **Вимоги:**

- Розморожувати рибу можна у воді або на повітрі;
- Розроблений напівфабрикат зразу відправляти теплову обробку;
- Свіжа, охолоджена риба спочатку піддається кулінарній механічній обробці, а потім напівфабрикати – тепловій обробці;
- Забороняється розбирати тушку інвентарем, який використовувався вже для обробки;
- Солена риба перед обробкою промивається холодною водою, потім заливається нею для набухання;

- Напівфабрикат соленої риби промивають і вимочують;
- Найкраще вимочувати в проточній воді: риба для смаження-24 год.; для варіння – більше 12 год.
- Зберігати вимочену рибу не можна, зразу відправляти на теплову обробку.

**Обробка овочів** – сортування, миття, очищення та нарізання.

**Вимоги:**

- При сортуванні вилучати гнилі, побиті та пророслі плоди;
- Мити сирі овочі (помідори, огірки, редиска, морква та інше.) слід дуже ретельно;
- Очищати картоплю необхідно безпосередньо перед тепловою обробкою;
- Очищена картопля може зберігатись у воді 2-3 год. При температурі води не вище 12°C;
- Очищенні коренеплоди і інші овочі слід зберігати цілими у прохолодних приміщеннях;
- З капусти необхідно знімати при обробці верхній забруднений шар, видалити качан;
- При виявленні личинок у капусти, її замочують в соленій воді на 30 хвилин (личинки після цього спливають).
- Солені та квашені овочі необхідно перебирати, промивати від плісняви охолодженою кип'яченою водою.

**Вимоги до інших продуктів:**

- ❖ Сипучі продукти (крупини) потрібно перебирати, просівати через сито (манну), борошно просівають через сито з магнітним вловлювачем;
- ❖ Крупи необхідно промивати (крім манки і геркулеса);
- ❖ Сіль яка використовується в кондитерському виробництві спочатку розчинюється у воді та ретельно проціджується;
- ❖ Яйця призначені для кондитерського виробництва, необхідно просвітити на овоскопі і промити.