ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Извлечение из документа: Санитарноэпидемиологические правила СП 2.3.6.106601 “Санитарноэпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов”

Пищевые продукты, продовольственное сырье должны сопровождаться документом предприятияизготовителя, подтверждающим качество и безопасность продукции для здоровья человека, со ссылкой на дату и номер разрешения (гигиенического сертификата), выданного учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Документы предприятияизготовителя на импортную продукцию, подтверждающие ее качество и безопасность для здоровья человека, должны содержать отметку учреждений государственного санитарноэпидемиологического надзора Российской Федерации о прохождении гигиенической оценки пищевого продукта в установленном порядке. Реализация продуктов питания и продовольственного сырья без наличия указанных документов, подтверждающих их качество и безопасность, запрещается. В сопроводительных документах на особо скоропортящиеся пищевые продукты должны быть указаны дата и час выработки продукции, температура хранения, конечный срок реализации.

Качество поступающих пищевых продуктов проверяется товароведками, кладовщиками, материально ответственными лицами, заведующими или директорами предприятий. Приемку продуктов начинают с проверки сопроводительных документов, качества упаковки, соответствия пищевых продуктов сопроводительным документам и маркировке, обозначенной на таре (упаковке). Центры государственного санэпиднадзора проводят гигиеническую экспертизу пищевых продуктов только при наличии специальных санитарноэпидемиологических показаний. Экспертиза нестандартных продуктов, а также недоброкачественных, испорченных продуктов, не требующая специальной медицинской компетентности, осуществляется товароведками или инспекцией по качеству.

Количество принимаемых скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для хранения данного вида продуктов), имеющегося на предприятии. Тара и упаковка пищевых продуктов должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и нарушения целостности. Хранение скоропортящихся, особо скоропортящихся пищевых продуктов в условиях охлаждения должно обеспечиваться не только в складских помещениях, но и в местах непосредственной их продажи.

Каждая единица упаковки особо скоропортящихся пищевых продуктов должна сопровождаться сертификатом установленной формы на данный вид продукции с обязательным указанием температуры хранения и конечного срока реализации. Сертификаты (этикетки, ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков реализации пищевых продуктов. Загрузку пищевых продуктов в складские помещения, охлаждаемые камеры, овоще и фруктохранилища производят партиями, в целях более четкого соблюдения сроков их хранения и контроля качества. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативнотехнической

документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

Особо скоропортящиеся продукты следует хранить при температурном режиме, отвечающем требованиям санитарных правил “Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов” СанПиН 42123411786. При хранении пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т. п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

Запрещается складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу.

Запрещается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т. п. должны храниться на стеллажах, поддонах, подтоварниках.

Мясо допускается к приемке только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора. См. Инструкцию Минсельхозпрода РФ от 28 апреля 1994 г. по ветеринарному клеймению мяса.

Категорически запрещается принимать мясо с ветеринарным свидетельством, но без клейма, а также условно годное мясо. Охлажденное мясо (туши и полутуши) хранят в подвешенном состоянии на крючьях так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо может храниться на стеллажах или подтоварниках. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в таре поставщика. При укладке в штабеля для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные рейки.

Майонез хранят в затемненных помещениях при температуре от 3 до 18 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в соответствии с установленными сроками хранения для каждого вида продуктов. Запрещается хранение и транспортировка майонеза при воздействии прямого солнечного света и при температуре ниже 0 °С.

Запрещается прием и хранение на базах и складах рыбы охлажденной, рыбы горячего копчения, кулинарных изделий и полуфабрикатов из рыбы; данная продукция должна непосредственно поступать в магазины для реализации. Мороженая рыба хранится в ящиках, уложенных в штабеля с прокладкой реек между рядами ящиков в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации.

Безалкогольные напитки должны храниться в сухих, проветриваемых и затемненных помещениях с относительной влажностью не выше 75 %. Сроки реализации и температурные режимы хранения безалкогольных напитков должны соответствовать требованиям действующих стандартов и технических условий.

Запрещается прием и реализация безалкогольных и слабоалкогольных напитков с истекшим сроком реализации, а также напитков в бутылках без этикетки (кроме бутылок с соответствующими обозначениями на кроненпробках), с поврежденной укупоркой, осадками и другими дефектами.

Перед выдачей консервов в реализацию зав. складом или товаровед в обязательном порядке проводят их осмотр. На каждую выявленную партию непригодных в пищу консервов должен составляться акт в соответствии с действующей инструкцией “О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству”, с последующим предъявлением комиссии, утвержденной вышестоящей организацией. Консервы, признанные непригодными в пищу, должны храниться в отдельном помещении, на особом учете, с точным указанием количества забракованных банок. Ответственность за сохранность отбракованных банок и их дальнейшее использование несет руководитель предприятия. В случаях выявления более 2 % бактериологического брака (бомбажа) в одной партии консервов администрация предприятия обязана прекратить реализацию консервов данной партии, информировать об этом заводизготовитель и территориальный центр санитарно-эпидемиологического надзора для решения вопроса о дальнейшей реализации консервов. Вопрос о месте и способе уничтожения бомбажных банок решается руководителем предприятия по согласованию с санэпидслужбой.

Хранение сыпучих продуктов должно производиться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75 %. Сыпучие продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.

Соль поваренная пищевая хранится изолированно от других продуктов. Гарантийный срок хранения йодированной соли – 6 месяцев с момента выработки. По истечении указанного срока соль реализуется как обычная пищевая.

Свежие плоды и овощи хранятся в затаренном виде в специальных вентилируемых складских помещениях, без естественного освещения, с обеспечением должного температурно-влажностного режима. Температура хранения овощей и плодов в зависимости от их вида колеблется от 3 до 12 °С при относительной влажности воздуха от 70 до 95 %.

Специализированные стационарные хранилища для хранения овощей и фруктов должны быть оборудованы принудительной вентиляцией и обеспечивать должную температуру и относительную влажность для каждого вида продукции в соответствии с требованиями действующей нормативнотехнической документации. Замороженные овощи и плоды хранят при температуре “18 °С и относительной влажности воздуха 90~95 % в течение 9—12 месяцев, в розничной сети их хранят при температуре -12 °С 3~5 дней. Приемка, хранение грибов и

грибной продукции и их реализация осуществляется в соответствии с действующими “Санитарными правилами по заготовке, переработке и продаже грибов”. В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения овощей на базах качество их должно периодически проверяться, овощи – подвергаться переборке и очистке.