**Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам, их кулинарной обработке и реализации**

Получение высококачественнойи безопасной продукции возможно только при соблюдении всех санитарных требований к транспортировке, приему, хранению, кулинарной обработке продуктов и реализации продукции общественного питания.

Транспортировка продуктов.Условия перевозки пищевых продуктов (сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий, готовой пищи и т. п.) могут существенно влиять на их качество.

В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специально выделенным транспортом. Использование этого транспорта для других целей не допускается. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны соответствовать санитарным требованиям по устройству оборудованию кузова, возможности обеспечения необходимых температурных условий для продуктов и проведения эффективной санитарной обработки кузова. Разрешение на перевозку определенных пищевых продуктов подтверждается специальным документом — санитарным паспортом транспортного средства, выдаваемым в ФГУЗ ≪Центр гигиены и эпидемиологии≫ в установленном порядке, но не реже чем раз в полгода.

К перевозке продуктов допускаются лица, имеющие личные медицинские книжки с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении гигиенического обучения и аттестации. Лица, сопровождающис пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться при этом чистой санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.).

Кузов автотранспорта должен быть обит изнутри материалом, легко поддающимся санитарной обработке, при необходимости оборудуется стеллажами, полками. Транспортное средство для перевозки продуктов должно быть чистым. Транспортные средства, используемые для перевозки продовольственного сырья и пищевых продуктов, ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и регулярно проходят обработку разрешенными дезинфицирующими средствами.

Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установлснных для данного продукта температурных режимом транспортировки. Транспортное средство с изотермическим (теплоизолирующим) кузовом может использоваться для внутригородских перевозок скоропортящихся продуктов, но в теплое время года только на короткие расстояния и при наличии в кузове хладагента (льда и др.). Более надежно использовать рефрижераторы с холодильной установкой.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозят в специально предназначенном и оборудованном для этих целей транспорте и промаркированной и чистой таре — контейнерах или лотках с крышками. Транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции. При транспортировании пищевых продуктов следует соблюдать правила товарного соседства. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

Прием продуктов. Количество принимаемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования.

Поступающие продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека (ветеринарные свидетельства, удостоверения качества и безопасности партии продуктов и др.).

В процессе приемки контролируется состояние тары, упаковки, маркировки, отсутствие признаков порчи (постороннего запаха и т. п.) поступающих продуктов. Пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без нарушений целостности таре и упаковке. Продукты взвешивают в таре или на чистой бумаге.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятия питания запрещается принимать:

• продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность (удостоверения качества и безопасности, санитарно-эпидемиологические заключения и др.);

• 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≫, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;

• консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные (вздутые), ≪хяопуши≫, 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, нскультивируемые съедобные, червивые, мятые;

• пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;

• продукцию домашнего изготовления.

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 раздельно по их видам: мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделии 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 длялучшей циркуляции воздуха.

Складирование незатарепной продукции навалом, на полу не допускается. Продукты следует размешать 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 храпят 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.

Такие продукты называют особо скоропортящимися. Сроки годности и условия их хранения определены в Санитарных правилах <<Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов>> (СанПиН 2.3.2.1324—3). Согласно этому документу <<к особо скоропортящимся относятся продукты, которые не подлежат хранению без холода, и предназначены для краткосрочной реализации: молоко, сливки пастеризованные; охлажденные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сырых и вареных овощей, все продукты и блюда общественного питания; свежсотжатыс соки; кремово-кондитерские изделия, изготовленные с применением ручных операций; скоропортящиеся продукты во вскрытых в процессе реализации упаковках>>.

Максимальный срок годности большинства особо скоропортящихся продуктов при температуре 4+2 °С не превышает 72 часов:

• фарши мясные, вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания —12 ч;

• полуфабрикаты мясные рубленые (в панировке, фаршированные, комбинированные) —24 ч;

• мясо отварное для холодных блюд, нарезанное на порции для первых и вторых блюд —24 ч;

• кулинарные изделия из рубленого мяса жареные —24 ч;

• желированные продукты из мяса: заливные, студни —12 ч;

• паштеты из мяса, печени и птицы —24 ч;

• блинчики, пироги с мясом —24 ч;

• рыба отварная, запеченная, тушеная, жареная —36 ч;

• салаты, винегреты из вареных овощей без заправки — 18 ч;

• торты и пирожные без отделки кремом, с отделкой сливочной, помадной и др. — 72 ч; с заварным кремом — 18 ч.

На современном этапе разработаны новые технологии, новые рецептуры, новые виды упаковки, которые позволяют существенно увеличить сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. Пролонгированные сроки годности и условия хранении должны быть обоснованы изготовителем таких продуктов, иметь санитарно-эпидемиологическое заключение.

Так, например, срок годности продуктов, вареных колбас и сосисок, нарезанных и упакованных под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы составляет 5 суток.

Нескоропортящиеся сыпучие продукты хранят в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью не более 75 %. При хранении этих продуктов следует предотвращать резкие колебания температуры и влажности.

Сыпучие продукты (мука, крупы, макаронные изделия, сахар и др.) размещают в мешках или в другой таре поставщика на подтоварниках на расстоянии не менее 50 см от стен.

Хлеб хранят в помещении хлеборезки или в отдельной кладовой на стеллажах, в шкафах на расстоянии не менее 35 см от пола. Шкафы должны иметь отверстия в дверцах для вентиляции. Ржаной и пшеничный хлеб размещают на разных полках. Не реже 1 раза в неделю полки следует протирать 1 %-ным раствором уксусной кислоты для профилактики картофельной болезни хлеба.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении, капусту — на стеллажах, в ларях. Овощи старого и нового уражая должны храниться раздельно. Квашеные и соленые овощи хранят в бочках при температуре не выше +10 °С. Плоды, зелень хранят в ящиках при температуре не выше +12 оС.

Организации должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение на ассортимента выпускаемой продукции. Расширение или сокращение ассортимента продукции зависит от санитарного состояния предприятия питания, микробиологических и других показателей качества выпускаемой продукции, времени года. В случаях разработки новых рецептур, изменения тсхнологии производства, использовании нетрадиционного сырья, нового оборудования, пересмотра сроков годности следует обращаться в органы госсанэпидслужбы для получения санитарно-эпидемиологического заключения в установленном порядке.

При наличии такого заключения в организациях допускаются изготовление и реализация полуфабрикатов, копченых мясных изделий, кур, уток, соленой и копченой рыбы, соленых и квашеных овощей без герметической упаковки, кваса, хлеба и других пищевых продуктов. Запрещается изготовление консервов в герметической таре, сушеной и вяленой рыбы, сухих грибов, пива, алкогольных, безалкогольных и кисломолочных напитков.

При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать поточность технологического процесса. Готовить продукцию следует небольшими партиями по мере ее спроса и реализации.

Правильное проведение кулинарной обработки пищевых продуктов очень важно для получения высококачественной и безопасной продукции.

Гигиенические задачи кулинарной обработки:

• максимально сохранить пищевую и биологическую ценность продукта;

максимально снизить загрязненность продукта при механической обработке;

• не допустить размножения микроорганизмов;

• максимально уничтожить микрофлору при тепловой обработке;

• не допустить инфицирования продукта после тепловой обработки;

• уничтожить микрофлору путем повторной тепловой обработки (студни, мясная начинка для блинчиков и пирожков и др.).