

Урок по ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

группа 23 ПК

Дата проведения урока 30.04.2020 г

Тема урока: Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.

1. Требования к приемке и хранению пищевых продуктов.
2. Санитарно-гигиенические требования к транспорту.

Задание: Запишите тему и план урока. Изучите теоретическую часть материала, письменно ответьте на вопросы в конце текста.

Теоретическая часть

1. Требования к приемке и хранению пищевых продуктов

Пищевые продукты, продовольственное сырье должны сопровождаться документом предприятия-изготовителя, подтверждающим качество и безопасность продукции для здоровья человека, со ссылкой на дату и номер разрешения (*гигиенического сертификата*), выданного учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Документ предприятия-изготовителя на импортную продукцию, подтверждающий ее качество и безопасность для здоровья человека, должен содержать отметку учреждений государственного санитарно-эпидемиологического надзора РФ 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.

Приемку продуктов начинают с проверки сопроводительных документов, качества упаковки, соответствия пищевых продуктов сопроводительным документам и маркировке, обозначенной на таре (упаковке).

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.

Сертификаты (этикетки, ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков реализации пищевых продуктов.

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.

Запрещается прием яйца без наличия ветеринарного свидетельства (форма 2) на каждую партию яиц о благополучии птицеводств по сальмонеллезу и другим зоонозным инфекциям, а также яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные); куриные яйца, бывшие в инкубаторе (миражные), яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), загрязненные куриные яйца, а также меланж.

Диетические яйца хранят при температуре от 0 до 20 °С 7 дней; столовые - при температуре не выше 20 °С - 25 суток, при температуре от 0 до 2 °С - не более 120 суток.

Запрещается прием и реализация молочных продуктов в загрязненной стеклотаре, с нарушенной упаковкой, без сертификатов.

Хлеб и хлебобулочные изделия принимают и хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых и отапливаемых помещениях. Не допускается хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, в таре на полу без подтарников, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола в подсобных помещениях и менее 60 см - в торговых залах.

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 мес. 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%.

Замороженные овощи и плоды хранят при температуре -18 °С в относительной влажности воздуха 90-95% в течение 9-12 мес., в розничной сети их хранят при температуре -12 °С 3-5 дней.

Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов

Для транспортировки пищевых продуктов должен выделяться специальный транспорт. Запрещается транспортировка пищевых продуктов транспортом, на котором ранее перевозились ядохимикаты, бензин, керосин и другие сильно пахнущие и ядовитые вещества.

Для транспортировки определенного вида пищевых продуктов (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты и др.) должен быть выделен специализированный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами.

Транспорт, используемый для перевозки пищевых продуктов, должен иметь санитарный паспорт, быть чистым, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке.

Запрещается производить погрузку пищевых продуктов в транспорт, не отвечающий санитарным требованиям и при отсутствии санитарного паспорта на него, а также транспортировка сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами.

Шофер-экспедитор (экспедитор) обязан иметь при себе личную медицинскую книжку и спецодежду темного цвета, строго соблюдать правила личной гигиены и правила транспортировки пищевых продуктов.

Мойка и обработка транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов, должны осуществляться в автохозяйствах.

Условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов разным видом транспорта.

Для транспортировки особо скоропортящихся пищевых продуктов должен быть выделен охлаждаемый или изотермический транспорт.

Хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонах, оборудованных полками. Запрещается перевозить хлеб навалом.

Кремовые кондитерские изделия должны транспортироваться в охлаждаемом транспорте в условиях, исключающих повышение температуры выше 6 °С. Изделия должны быть уложены в металлические контейнеры с крышками, лотки с крышками, торты должны поставляться в стандартных картонных коробках. Категорически запрещается транспортировка кремовых кондитерских изделий на открытых листах или лотках.

Транспортировка мяса должна производиться в авторефрижераторах: остывшее и охлажденное - при температуре не более 6 °С, мороженое - при температуре не выше 0 °С.

Живую рыбу перевозят из водоемов в автомобилях-цистернах с термоизоляцией, имеющих специальную емкость (100 кг) для льда, а также оборудование для насыщения воздухом воды, в которой перевозится рыба. Температура воды в цистерне должна быть зимой 1-2 °С, весной и осенью 4-6 °С, летом 10-14 °С.

Санитарная обработка пищевого транспорта должна производиться в специально оборудованных моечных блоках или на специальных площадках,

подключенных к водопроводу и канализации, иметь горячее водоснабжение, моющие и дезинфицирующие средства, уборочный инвентарь для мытья кузовов.

Дезинфекция транспорта производится по мере необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней.

Территориальные центры Госсанэпиднадзора должны выдавать санитарный паспорт на каждую машину, перевозящую пищевые продукты, сроком не более чем на 6 мес., для особо скоропортящихся пищевых продуктов - сроком на 3 мес.

Письменно ответить на вопросы.

1. С чего начинают приемку пищевых продуктов ?
2. Перечислите основные правила хранения пищевых продуктов.
3. Какие яйца запрещаются к приему на предприятиях ОП?
4. Как хранят свежие плоды и овощи?
5. Условия хранения хлеба и хлебобулочных изделий.
6. Требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов.

Выполненное задание высылайте на электронную почту преподавателя Мочаловой О.Л. olya.mochalova.63@mail.ru