

**Сборник данных
для предприятий торговли и общественного питания**

**Условия, сроки и температуры хранения и
реализации продуктов питания**

Рецензия

В настоящем сборнике рассмотрены сроки, температуры и условия хранения и реализации различных продуктов питания, в т.ч. и скоропортящихся, реализуемых через розничную сеть и на предприятиях общественного питания. Настоящий сборник не является официальным изданием и не подменяет собой действующих норм и правил, но служит для ознакомления руководителей и ответственных работников предприятий торговли и общественного питания с вопросами хранения различных продуктов питания. Сборник подготовлен специалистами ГК Трансфер.

Содержание:

Часть 1. Общие вопросы, связанные с хранением продуктов

- 1.1. Введение
 - Нормативные ссылки
 - Особо скоропортящиеся продукты
- 1.2. Общие санитарные требования
 - Требования к оборудованию, инвентарю, посуде
 - Требования к приему и хранению продуктов питания
 - Требования к отпуску пищевых продуктов
 - Требования к транспортировке пищевых продуктов
 - Требования к личной гигиене персонала предприятий
 - Обязанности и ответственность за соблюдение санитарных правил
- 1.3. Общие требования к помещениям и оборудованию для хранения продуктов
 - Холодильные камеры
 - Кладовые
 - Помещение кладовщика
 - Грузовые тележки

Часть 2. Продукты и их хранение

- 2.1. Хлеб и хлебобулочные изделия
 - Потери хлеба
 - Хранение хлеба
 - Продажа хлеба
 - Перевозка хлеба
- 2.2. Бакалея, соусы
 - Сыпучие и сухие продукты
 - Сладкие продукты и приправы
 - Кофе и пряности
 - Маргарин и жиры
 - Соусы
- 2.3. Кондитерские изделия
 - Приемка и возврат
 - Хранение и Перевозка
 - Реализация
 - Замороженные полуфабрикаты для выпечки
- 2.4. Кулинарные изделия
 - Мучные и крупяные кулинарные изделия
 - Мясные кулинарные изделия
 - Рыбные кулинарные изделия
 - Быстрозамороженные кулинарные изделия
- 2.5. Молоко и молочные продукты
 - Приемка и хранение
 - Транспортировка и Реализация
- 2.6. Мясо и птица
 - 2.6.1. Мясо
 - Приемка
 - Хранение
 - Оттаивание
 - Рубка мяса
 - Реализация
 - Транспортировка мяса
 - Замороженное мясо
 - Охлажденное мясо
 - Неохлажденное мясо
 - Полуфабрикаты, пельмени
 - 2.6.2. Колбасные изделия и копчености
 - Порча
 - Хранение
 - Реализация
 - Нарезка колбас и копченостей
 - 2.6.3. Птица и дичь, субпродукты
- 2.7. Яйцо
 - Приемка и брак яиц
 - Виды яиц
 - Хранение яиц
- 2.8. Рыба и морепродукты
 - Хранение и транспортировка
 - Разделка
 - Охлаждение и замораживание
 - Свежая рыба
 - Мороженая рыба
 - Рыба холодного копчения
 - Рыба горячего копчения
 - Балык, валяная рыба
 - Икра
 - Полуфабрикаты из рыбы
 - Морепродукты мороженые
- 2.9. Овощи / зелень / грибы. Фрукты / ягоды
 - Приемка и хранение грибов
 - Хранение и Реализация
 - Полуфабрикаты, прошедшие тепловую обработку:
 - Замороженные овощи, фрукты, полуфабрикаты овощей и фруктов
- 2.10. Консервы
 - Приемка и брак
 - Хранение
 - Салаты / соления
- 2.11. Напитки
 - Реализация
 - Хранение

Часть 1. Общие вопросы, связанные с хранением продуктов

1.1. Введение

Нормативные ссылки:

1. СанПиН 2.3.5.021- 94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли»
 2. СП 2.3.5.669- 97 «Временные санитарные правила для оптовых продовольственных рынков»
 3. Правила продажи отдельных видов товаров
 4. СанПиН 42- 123- 4117- 86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» и СанПиН 2.3.5.0.21-94
 5. СанПиН 2.3.4.050-96. «Производство и реализация рыбной продукции»
 6. СанПиН 2.3.4.545-96. «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»
 7. СанПиН 2.3.4.551-96 «Производство молока и молочных продуктов»
 7. Письмо Минздрава РФ от 25 марта 1998 г. N 1100/533- 98- 115
 8. Инструкция Минсельхозпрода РФ от 28 апреля 1994 г. по ветеринарному клеймению мяса
- А также: ГОСТы, ОСТы и ТУ на различные продукты питания

Особо скоропортящиеся продукты

В ходе своей деятельности предприятия розничной торговли (продовольственные магазины) и предприятия общественного питания реализуют населению скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты питания. Нормы и правила определяют условия хранения таких продуктов, обязательные для исполнения всеми предприятиями.

К скоропортящимся относятся продукты, которые не подлежат хранению без холода, или срок хранения которых без охлаждения сильно ограничен.

К особо скоропортящимся относятся продукты, которые не подлежат хранению без холода, а максимальный срок хранения при температуре не выше + 6 С составляет от 6 до 72 часов в зависимости от вида продукта. Это мясные, молочные, рыбные, овощные продукты, кондитерские изделия и др. При нарушении условий и сроков хранения в них могут размножиться микроорганизмы, вызывающие порчу продуктов, а также потенциально- патогенные и патогенные микроорганизмы, способные вызвать бактериальные отравления и острые кишечные заболевания.

Утвержденные сроки хранения особо скоропортящейся продукции исчисляются, в основном, с момента окончания технологического процесса, охлаждения и включают в себя время пребывания продукции на предприятии- изготовителе, транспортирования и хранения на предприятиях общественного питания и торговли.

Установленные сроки хранения особо скоропортящихся продуктов являются по существу сроками годности.

Предприятием- изготовителем на каждую партию особо скоропортящейся продукции должны быть выданы документы, удостоверяющие качество (сертификат), накладная (заборный лист) с указанием даты и часа выработки продукции на предприятии с момента окончания технологического процесса, температуры хранения и окончания срока ее хранения (дата, час) в соответствии с действующими правилами.

Предприятием - изготовителем должна производиться маркировка партии особо скоропортящейся продукции, с указанием на ярлыках или упаковке температуры и окончания срока хранения. При выпуске нефасованной продукции ярлыки должны направляться предприятиями- изготовителями в торговую сеть, и при реализации продукции их необходимо выкладывать на прилавок.

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

Транспортирование особо скоропортящихся продуктов должно производиться в закрытой маркированной таре охлажденным или изотермическим автотранспортом с кузовами, имеющими гигиеническое покрытие. Органами СЭС на местах должны выдаваться санитарные паспорта на каждую машину, перевозящую особо скоропортящиеся продукты. В теплое время года транспортирование производится в изотермическом транспорте при наличии льда - не более 3 часов, без льда - не более 1 часа.

В особых случаях учреждениями санитарно- эпидемиологической службы на местах дается право продлевать сроки хранения крупных партий особо скоропортящихся продуктов при условии сохранения их качества и соблюдения условий хранения. Максимальный срок продления не должен превышать половины установленного срока хранения.

1.2. Общие санитарные требования

Требования к оборудованию, инвентарю, посуде

Предприятия продовольственной торговли должны быть оснащены необходимым торгово-технологическим инвентарем и холодильным оборудованием в соответствии с типом предприятия, его мощностью и в соответствии с действующими нормами оснащения типовых предприятий продовольственной торговли.

Расстановка торгово-технологического и холодильного оборудования должна обеспечивать свободный доступ к нему, исключать встречные потоки сырой и готовой продукции.

Торговое оборудование, инвентарь, тара, посуда и упаковка должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

Отделы по реализации скоропортящихся пищевых продуктов должны быть в обязательном порядке оборудованы холодом: охлаждаемыми прилавками, витринами, шкафами и др.

Решетки, поддоны, стеллажи для хранения пищевых продуктов должны быть изготовлены из материалов с гладкой поверхностью, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Высота стеллажей и поддонов должна быть не менее 15 см от пола.

На крупных предприятиях продовольственной торговли должны быть отдельные охлаждаемые камеры и помещения для хранения однородных пищевых продуктов. Все холодильные установки на предприятиях продовольственной торговли должны быть оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов.

В каждом предприятии продовольственной торговли, осуществляющем реализацию пищевых продуктов, должен быть запас оберточной бумаги, пакетов и других упаковочных материалов. Оберточная бумага, пакеты и другие упаковочные материалы должны храниться в специально выделенном месте: на стеллажах, полках, в шкафах. Запрещается хранение упаковочных материалов непосредственно на полу. Перед нарезкой рулонной бумаги удаляются загрязненные края.

Для сбора отходов и мусора в помещениях предприятий должны быть металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, они должны очищаться, а по окончании работы должны промываться 1 - 2%- ным горячим (45 - 50 С) раствором кальцинированной соды или другими моющими средствами, затем ополаскиваться горячей водой.

Уборочный инвентарь торговых, складских и др. помещений (тазы, ведра, щетки и др.) должен быть маркирован, закреплен за отдельными помещениями, храниться отдельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах или стеновых нишах.

Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, охлаждаемых и торговых витрин, прилавков, полок должен быть специально предназначенный для этого маркированный инвентарь.

Требования к приему и хранению продуктов питания

Качество пищевых продуктов, поступающих на предприятия торговли и общественного питания, проверяется товароведами, 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).

Количество принимаемых скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для хранения данного вида продуктов), имеющегося на предприятии.

Запрещается прием, хранение и реализация скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов в предприятиях продовольственной торговли, не обеспеченных средствами охлаждения.

Хранение скоропортящихся, особо скоропортящихся пищевых продуктов в условиях охлаждения должно обеспечиваться не только в складских помещениях, но и в местах непосредственной их продажи.

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 нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции (рассматривается ниже).

При хранении пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (рыба, сельдь, квашенная капуста, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, молоко, макаронные изделия и т.п.). Субпродукты или дичь не рекомендуется хранить с мясом, т.к. эти продукты обладают повышенной способностью обмениваться микроорганизмами.

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 не пищевых товаров.

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

Хранение особо скоропортящихся продуктов на предприятиях торговли и общественного питания допускается, как правило, при условии соблюдения температурного режима от + 2 С до + 6 С.

На базах, складах, овоще- и фрукто- хранилищах должен осуществляться систематический контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов, в т.ч. овощей, фруктов, ягод, консервов, сыпучих продуктов и т.д.

Требования к отпуску пищевых продуктов

К продаже допускаются только доброкачественные пищевые продукты. Перед подачей пищевых продуктов в фасовочные помещения или торговый зал обязательно должно проверяться их качество, состояние упаковки и наличие маркировки.

Продавцы обязаны следить за качеством реализуемых пищевых продуктов. В случае обнаружения изменения качества пищевых продуктов необходимо задержать их продажу и немедленно сообщить об этом администрации для решения вопроса о возможности дальнейшей реализации продуктов.

Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет продавец.

В торговом зале магазина или отделе, осуществляющем торговлю новыми видами продукции, на видном месте должны быть вывешены сведения о потребительских свойствах продуктов питания, входящих в их состав компонентах, пищевых добавках, а также рекомендации по приготовлению и использованию.

Подготовка пищевых продуктов к продаже производится в специальных помещениях, предназначенных для этой цели, где производится предварительная зачистка грязных поверхностей, заветренных срезов, верхнего пожелтевшего слоя у жиров, протирка сычужных сыров и колбасных изделий, расфасовка пищевых продуктов, освобождение их от тары, протирка бутылок, банок, зачистка и др.

Подготовку пищевых продуктов к продаже должны производить продавцы или специально выделенные для этого лица. Использование для этой цели уборщиц, рабочих, случайных лиц не допускается.

Продажа сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, овощей и др.) и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах отдельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

В отделах и магазинах заказов при подготовке индивидуальных заказов, взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов должны производиться отдельно.

При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавцы обязаны пользоваться щипцами, лопатками, совками, черпаками, ложками и др. Рабочие места продавцов должны обеспечиваться маркированными разделочными досками и ножами.

Запрещается взвешивание пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов. Не допускается отпуск пищевых продуктов в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

При организации обслуживания на дому доставка пищевых продуктов заказчику должна осуществляться в условиях, исключающих загрязнение продуктов и их порчу.

Запрещается отпуск покупателям пищевых продуктов случайно упавших на пол или загрязненных иным путем (санитарный брак).

Санитарный брак следует собирать в специальную емкость с соответствующей маркировкой.

Продажа моющих, отбеливающих средств, стиральных порошков, паст допускается только в обособленных отделах крупных продовольственных магазинов, универсамов в условиях, исключающих возможность контакта их с пищевыми продуктами как в торговом зале, так и в складских помещениях.

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 др. 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.

В транспорте, предназначенном для перевозки пищевых продуктов, должны быть выделены специальные места для хранения санитарной одежды, брезента. Запрещается размещаться экспедиторам на пищевых продуктах. Погрузка и разгрузка пищевых продуктов должна производиться грузчиками в санитарной одежде (белого цвета).

При кольцевом завозе особо скоропортящихся пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила их последовательной укладки, исключающие загрязнения продуктов.

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.

Пост мойки и обработки пищевого транспорта должен быть оснащен:

- оборудованием и инвентарем для уборки, мойки и дезинфекции транспорта (моечные машины, гибкие шланги, оснащенные пистолетами с горячей и холодной водой, щетки, аппараты для дезинфекции, аппаратура для сушки и проветривания автомобилей после мойки и дезинфекции);
- спецодеждой для мойщиков (резиновые сапоги, резиновые перчатки, прорезиненный фартук, хлопчатобумажный костюм с капюшоном, защитные очки, респиратор);
- шкафчиками для хранения уборочного и моечного инвентаря (щеток, мочалок, ведер и др.), моющих и дезинфицирующих средств, спецодежды;
- помещением для сушки одежды и уборочного инвентаря.

Режим санитарной обработки пищевого транспорта:

- уборка кузова и кабины выполняется с помощью щеток, веников или пылесосов;
- наружная мойка кузова автомобиля - щелочной водой (температура 35 - 40 С), с дальнейшим ополаскиванием водой из шланга;
- мойка внутренней поверхности автомобиля производится щетками, моющим раствором (температура раствора 55 - 60 С) или механическим способом из шлангов под давлением 1,5 атм. при температуре 65 - 70 С в течение 2 - 3 мин;
- после мойки моющими растворами внутренняя поверхность кузова автомобиля обязательно тщательно ополаскивается до полного удаления остатков моющего раствора, затем просушивается и проветривается, не должна иметь посторонних запахов;
- дезинфекция внутренней поверхности кузова должна производиться дезинфицирующим раствором с содержанием активного хлора 250 мг/л, экспозиция выдержки дезинфицирующего раствора 10 мин. По окончании дезинфекции внутренняя поверхность кузова промывается водой из шланга, просушивается и проветривается до полного удаления запаха хлора. Шланги для мытья автомобилей должны храниться в подвешенном состоянии.

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

Примечание: расход дезинфицирующих средств составляет 2,5 г вещества на 1 м² или 0,5 л рабочего раствора на 1 м² обрабатываемой поверхности. Расход моющих средств составляет 1 л на 1 м² поверхности.

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

Работники санэпидслужбы имеют право запрещать перевозку пищевых продуктов автотранспортом, не отвечающим санитарным требованиям.

Требования к личной гигиене персонала предприятий

Все работники предприятий продовольственной торговли обязаны:

- постоянно следить за чистотой тела, рук, волос, коротко стричь ногти;
- приходить на работу в чистой одежде и обуви, личные вещи оставлять в гардеробной, хранение домашней и санитарной одежды должно быть раздельное;
- перед началом работы принимать душ, а при отсутствии душа тщательно вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под шапочку, косынку;
- снимать санитарную одежду при выходе из предприятия на территорию и перед посещением туалета;
- обязательно мыть руки с мылом перед началом отпуска продуктов и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;
- не принимать пищу и не курить в торговых, складских и подсобных помещениях;
- при повышении температуры, нагноениях, появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, симптомов других заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в медицинское учреждение для получения консультации и соответствующего лечения.

Работникам предприятий продовольственной торговли запрещается закалывать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов, курток предметы личного туалета, сигареты и другие посторонние предметы, использовать санитарную одежду не по назначению.

Слесари, электромонтеры, подсобные и другие работники, занятые работами в торговых отделах, складских помещениях, охлаждаемых камерах, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в спецодежде, инструменты переносить в специальных ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению попадания предметов в пищевые продукты.

В каждом предприятии продовольственной торговли должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой доврачебной помощи.

Обязанности и ответственность за соблюдение санитарных правил

Администрация предприятия обязана обеспечить:

- каждого работника санитарной одеждой в соответствии с действующими нормами;
- регулярную стирку и починку санодержки (категорически запрещается стирка санодержки в индивидуальном порядке в домашних условиях);
- систематическое проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий, санитарных дней;
- проведение занятий по гигиеническому обучению с работниками предприятий, сдачу зачетов всеми работниками при поступлении на работу, затем один раз в два года;
- проведение одного раза в два года аттестации руководителей предприятий, товароведов, зав. складами, зав. базами по санитарно-гигиеническим вопросам;
- предварительное представление поликлиникам и другим медицинским учреждениям, где проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры, списков работников предприятия;
- наличие санитарного журнала установленной формы, прошнурованного, пронумерованного и опечатанного для записи предложений и актов центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора;
- эффективную работу торгово-технологического и холодильного оборудования;
- наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, торгового и уборочного инвентаря, оберточной бумаги, пакетов для упаковки пищевых продуктов;
- условия труда персонала, соответствующие санитарным нормам.

Ответственность за выполнение настоящих санитарных правил возлагается на руководителей предприятий продовольственной торговли. Руководитель предприятия несет ответственность за общее санитарное состояние предприятия и соблюдение в нем санитарного режима, за качество реализуемых пищевых продуктов, за соблюдение должных условий приема, хранения пищевых продуктов и соблюдение сроков их реализации, а также за санитарное состояние прилегающей территории.

Администрация несет ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших предварительный или периодический медицинский осмотр, а также не допущенных к работе по медицинским показаниям, за своевременную и организованную явку работников на эти осмотры, осуществляет контроль за соблюдением сроков прохождения периодических медицинских осмотров.

За надлежащее содержание складских помещений, правильное хранение пищевых продуктов, их качество и соблюдение сроков реализации ответственность возлагается на заведующего базой, складом, овоще- и фруктохранилищ, товароведов, кладовщиков, заведующих магазинами и др.

Ответственность за соблюдение правил личной гигиены, за санитарное состояние рабочего места, за соблюдение санитарных требований к отпуску пищевых продуктов и сроков их реализации, возлагается на продавцов.

Каждый работник предприятия продовольственной торговли должен быть ознакомлен с действующими санитарными правилами.

Виновные в нарушении требований настоящих санитарных правил привлекаются к административной, дисциплинарной или уголовной ответственности.

Контроль за соблюдением настоящих санитарных правил для предприятий продовольственной торговли осуществляют органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы и ведомственные санитарные врачи.

1.3. Общие требования к помещениям и оборудованию для хранения продуктов.

В состав складских помещений для хранения продуктов в общем случае входят:

- холодильные камеры для хранения:
 - масло-жировых продуктов;
 - мороженого мяса;
 - охлажденного мяса, птицы и субпродуктов;
 - рыбы;
 - солений и зелени;
 - пищевых отходов;

- кладовые:
 - картофеля и овощей;
 - сухих продуктов;
 - тары;
 - хлеба;
 - упаковочных материалов;
 - инвентаря;
- разгрузочная платформа склада с боксами;
- помещение кладовщика;
- помещение для выколачивания мешков.

Для предприятий, работающих с полуфабрикатами предусматривают соответствующие холодильные камеры для полуфабрикатов по типам продуктов.

Складские помещения размещают в подвальном, цокольном или первом этаже со стороны хозяйственного двора, в северной, северо-западной или северо-восточной части здания. Допускается размещение складов в пристроях к зданиям. Складские помещения не могут быть проходными, и должны иметь прямоугольную форму в плане, и должны иметь минимальное количество выступов и изгибов, чтобы избежать нерационального использования площадей и не усложнять уход за помещениями.

Холодильные камеры и кладовые

Охлаждаемые камеры, как правило, объединяют общим тамбуром глубиной 1,6 м. Отдельно стоящие камеры (с температурой 2 С) допускается строить без тамбура. Камеры должны быть в плане не менее 2,1 x 2,4 м и высотой не менее 2,6 м.

На заготовочных предприятиях площадь камер, за вычетом площади охлаждающих приборов, должна быть не менее 6 м².

Камеры и кладовые не рекомендуется размещать под мочными или санитарными узлами, жилыми помещениями. В случае необходимости такого размещения крышу камеры необходимо изолировать от междуэтажного перекрытия воздушной прослойкой.

Камеры не допускается размещать рядом с помещениями котельных, бойлерных и душевых, а так же над этими помещениями и под ними.

Двери камер и тамбуров должны иметь теплоизоляцию, уплотнители притворов, прижимные запоры и открываться в сторону выхода из камер. Ширина дверей должны быть 0,9 м, при использовании погрузчиков, контейнеров и поддонов – не менее 1,5 м.

Камеры должны иметь трапы для стока воды после мытья и оттаивания камер. Пол камеры должны иметь небольшой уклон в сторону трапов.

Камеры должны создавать определенные режимы хранения продуктов.

Таблица. Условия хранения основных продуктов

Продукты	Срок хранения, сут.	Температура воздуха, С	Отн. влажность воздуха %
Мясопродукты	2 – 4	2...4	75...85
Рыбопродукты	1 – 3	0...-2	85...95
Молоко и молочные продукты	0,5	4...6	80...85
Молочно- жировые продукты	2 – 4	2...4	80...85
Гастрономические продукты	2 – 6	2...6	80...85
Яйцо	8 – 12	2...4	75...80
Полуфабрикаты	0,5 – 1	0...2	85...90
Фрукты	3 – 8	2...4	80...85
Ягоды, зелень	2 – 3	2...4	80...85
Овощи, картофель	5 – 8	2...8	80...85
Сухие продукты	5 – 10	12...15	65...75
Винно-водочные изделия	10 – 15	10...15	70...75

На предприятиях общественного питания малой мощности допускается совместное хранение мясо- и рыбопродуктов, при соблюдении товарного соседства, обеспечении доступа к продуктам, применении рациональных способов укладки товаров и температуры воздуха в камере минус 2 С. Допускается совместное хранение молочно- жировых продуктов, гастрономии и фруктов, ягод, напитков, овощей при соблюдении тех же условий и температуры воздуха в камере 2...4 С. Допускается совместное хранение мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов при температуре 0 С.

Контроль за температурой воздуха в охлаждаемых камерах должен производиться ежедневно с помощью термометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей. Контроль за относительной влажностью воздуха производится не реже одного раза в неделю с помощью психрометра, гигрографа или гигрометра. Результаты проводимых измерений температуры и относительной влажности записываются в специальный журнал.

Контроль за соблюдением температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов обеспечивает администрация предприятия. Кладовую овощей рекомендуется располагать не выше первого этажа. Освещение в кладовой овощей – искусственное.

Кладовую сухих продуктов размещают в сухом светлом помещении. Не рекомендуется делать кладовые сухих продуктов рядом с помещениями с высокой влажностью воздуха, канализационными трапами или под ними.

Вместимость кладовых зависит от имеющейся площади и выбранного метода штабелирования.

Кладовые тары, упаковочных материалов и инвентаря оснащают подтоварниками, стеллажами и шкапами для хранения

принадлежностей и материалов. Помещения таких кладовых должны быть хорошо вентилируемыми с искусственным освещением. При ограничениях на площадь допускается устройство в коридорах встроенных шкафов.

Кладовая тары представляет собой помещение, защищенное от атмосферных воздействий. В ней предусматривают условия для ремонта многооборотной тары и хранения вплоть до вывоза одноразовой тары.

Помещение кладовщика

Для хранения документации и выполнения документальных операций по приемке и отпуску продуктов на складах предусматривают помещения для кладовщика, которое должно быть отопляемым, хорошо освещенным, иметь условия для хранения документации, спецодежды и мытья рук. Для кладовщиков и грузчиков предусматривают отдельный выход из складских помещений, помимо загрузочной площадки. Других выходов не предусматривают, чтобы не допустить хищений. Используют двери с механическим приводом или обычные с шарнирной подвеской, открывающиеся вовнутрь.

Уместно использование промежуточных помещений наподобие шлюзовых камер: одна дверь открывается наружу, другая – на склад.

Ключи от первой двери хранятся у руководства, от второй – у кладовщика.

Грузовые тележки

Доставка продуктов в складские помещения должна быть механизирована. Доставку можно осуществлять напольным аккумуляторным транспортом или при помощи ручных тележек.

Грузоподъемные тележки (с различной грузоподъемностью, до 5 т) применяют для горизонтального перемещения грузов на небольшие расстояния.

Тележку с опущенными вилами под тару- оборудование или поддон, и после нескольких качаний рукояткой тележки подъемное устройство тележки приподнимает раму с вилами, а вместе с ней и груз на высоту не менее 125 мм. На месте разгрузки после выключения подъемного механизма рама с вилами плавно опускается до крайнего нижнего положения и тележка свободно выкатывается из под тары- оборудования или поддона.

Часть 2. Продукты и их хранение

2.1. Хлеб и хлебобулочные изделия

Потери хлеба

После окончания процесса выпечки готовый хлеб начинает остывать. В ходе остывания происходит перераспределение влаги внутри хлеба, часть ее испаряется в окружающую среду, а влажность корки и хлеба под коркой выравнивается. В итоге масса хлеба уменьшается на 2...4%. Этот вид потерь называется усушкой хлеба. Для снижения усушки хлеб стремятся как можно быстрее охладить, для этого понижают температуру и влажность воздуха в хлебохранилищах, уменьшают плотность укладки хлеба, обдувают хлеб воздухом температурой 20 С. После охлаждения хлеб направляют в розничную сеть.

При хранении хлеб черствеет. Полностью предотвратить черствление хлеба не удастся, но известны способы замедления черствления: глубокое замораживание (при температуре – 18 С...– 30 С) и последующее хранение в таком виде; завертывание хлеба во влагонепроницаемую пленку и т.д. Эффективным способом сохранения свежести хлеба является упаковка его в целлофан, парафинированную бумагу и пр.

Хранение хлеба

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 подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола в подсобных помещениях и менее 60 см - в торговых залах. В случаях обнаружения в процессе хранения или продажи признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью, необходимо немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений и провести мероприятия в соответствии с «Инструкцией по предупреждению картофельной болезни хлеба», утв. МЗ СССР 12.01.83 г., N 2658- 83. В целях недопущения возникновения картофельной болезни хлеба необходимо не реже 1 раза в неделю промывать полки для хранения хлеба теплой водой с мылом, протирать 1%-ным раствором уксусной кислоты, затем просушивать.

Продажа хлеба

Хлеб и хлебобулочные изделия, поступающие в реализацию должны иметь сертификаты, качественные удостоверения.

Для отбора и определения свежести хлеба и хлебобулочных изделий в магазинах самообслуживания (отделах) должны быть специальные вилки, щипцы, не менее 2-х штук на один погонный метр торгового оборудования. Для упаковки хлебобулочных изделий в предприятиях рекомендуется организация продажи бумажных и полиэтиленовых пакетов.

Запрещается нарезка хлеба и хлебобулочных изделий подсобными рабочими и покупателями.

Хлеб и хлебобулочные изделия могут находиться в продаже на предприятиях торговли после выхода из печи не более:

- 36 часов - хлеб из ржаной и ржано-пшеничной и ржаной обдирной муки, а также смеси пшеничной и ржаной сортовой муки;
- 24 часов - хлеб из пшенично-ржаной и пшеничной обойной муки, хлеб и хлебобулочные изделия массой более 200 г из сортовой пшеничной, ржаной сеянной муки;
- 16 часов - мелкостручные изделия массой 200 г и менее (включая бублики).

По истечении этих сроков продажа хлеба и хлебобулочных изделий запрещается, и они подлежат изъятию из торгового зала и возвращаются поставщику как черствые.

Перевозка хлеба

Хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонах, имеющих разрешение и оборудованных полками. Разрешение на эксплуатацию транспортных средств выдается на 6 месяцев. По истечении этого срока транспортные средства должны быть предъявлены для осмотра.

Транспорт, используемый для перевозки хлеба и хлебобулочных изделий, должен иметь на борту четкую надпись "Хлеб".

Запрещается перевозить хлеб навалом. Хлеб и хлебобулочные изделия при разгрузке и погрузке должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

Перед погрузкой транспорт и тара должны осматриваться и очищаться, а по окончании работы тщательно промываться горячей водой и не реже одного раза в 5 дней дезинфицироваться на автотранспортном предприятии.

2.2. Бакалея, соусы

Сыпучие и сухие продукты

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 ларях с крышками или в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см. Мешки укладывают штабелями – не более восьми мешков по высоте.

Крахмал должен храниться в чистых, сухих и хорошо проветриваемых помещениях без постороннего запаха, не зараженных вредителями, при относительной влажности воздуха не выше 75%, температуре – не выше 15 С. При соблюдении этих условий срок хранения крахмала – 2 года.

Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья. Мука в таре должна храниться штабелями на стеллажах на расстоянии 15 см от уровня пола и 50 см от стен. Расстояние между штабелями должно быть не менее 75 см. Хранят муку при температуре не выше 18 С и относительной влажности воздуха не более 75% в течении срока не более 6 мес.

Макаронные изделия должны храниться в складских помещениях на стеллажах или поддонах при температуре 16...18 С и относительной влажности воздуха не более 70%. Эти помещения должны быть чистыми сухими, защищенными от воздействия атмосферных осадков, не зараженными амбарными вредителями. Макароны нельзя хранить с товарами имеющими специфический запах, так как они легко могут впитывать этот запах. Продолжительность хранения макаронных изделий: без добавок – не более года, с добавками томата – 3 мес., молочных изделий и яичных – 5 мес.

Соль поваренная пищевая хранится изолированно от других продуктов. Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками. Гарантийный срок хранения йодированной соли - 6 месяцев с момента выработки. По истечении указанного срока соль реализуется как обычная пищевая.

Сахар следует хранить в чистых, сухих проветриваемых помещениях на стеллажах, при относительной влажности воздуха не более 70% для сахарного песка, и не более 80% при хранении сахара-рафинада.

Прессованные дрожжи хранят при температуре от 0 до +4° С.

Сладкие продукты и приправы

Карамель хранится в проветриваемых помещениях при температуре не выше 18 С и влажности не более 75%, без резких колебаний температуры.

Шоколад хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре 18 (+ /- 3) С и относительной влажности воздуха не более 75%. Гарантийные сроки хранения для шоколада без добавлений, завернутого и фасованного – 6 мес., без добавлений весового нерасфасованного – 4 мес., с добавлениями, с начинкой, диабетического – завернутого и фасованного – 3 мес., весового не завернутого с добавлениями – 2 мес., белого – 1 мес.,

Фасованный како-порошок хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре не выше 18 С и относительной влажности воздуха не более 75%. При этих условиях срок хранения како- порошка в жестяных банках составляет 12 мес., в бумажных пакетах – 3 мес.

Конфетные изделия хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре не выше 18 С и относительной влажности воздуха не более 75%. Недопустимо хранить конфетные изделия в помещениях с резкими колебаниями температуры и влажности воздуха, а также нельзя хранить конфетные изделия совместно с продуктами, обладающими стойким специфическим запахом.

Таблица. Сроки хранения конфетных изделий

Вид конфетных изделий	Срок хранения
Карамель с молочной, ликерной, сбивной и прохладительной начинками, завернутая	3 мес.
Карамель с добавками и с желейной, ореховой, ликерной начинками	2 мес.
Фигурная карамель и карамель «Соломка»	15 сут.
Конфеты завернутые, глазированные шоколадной глазурью	4 мес.
Конфеты не завернутые	3 мес.
Конфеты глазированные жировой глазурью и не глазированные	2 мес.
Шоколадные конфеты Ассорти	2 мес.
Шоколадные конфеты с ликерными начинками	25 сут.
Помадки и тянучки	3 ... 5 сут.
Ирис тираженный полутвердый, завернутый	6 мес.
Ирис не завернутый	5 мес.
Остальные виды ириса	2 мес.
Драже (в зависимости от отделки)	25 ... 90 сут.

Фасованную халву хранят в сухих, чистых, вентилируемых помещениях при температуре не выше 18 С и относительной влажности воздуха не более 70%. При этих условиях срок тахинной и глазированной шоколадом хранения халвы 2 мес., всех остальных видов – 1,5 мес.

Мармелад, пастилу и зефир хранят в сухих, чистых, вентилируемых помещениях при температуре 18 ... 20 С и относительной влажности воздуха не более 75...80%.

Таблица. Сроки хранения мармелада

Вид мармелада	Срок хранения
Фруктово-ягодный пластовой, желейный формовой и резной на агаре и пектине	3 мес.
Фруктово-ягодный формовой и пат, расфасованный в целлофановые или полиэтиленовые пакеты	2 мес.
Желейный формовой на агароиде	2 мес.
Мармелад диабетический	1 мес.
Мармелад фасованный в коробки	15 сут.

При этих же условиях гарантийный срок хранения для зефира и клеевой пастилы составляет 1 мес., а для заварной пастилы – 3 мес. Уксус хранят в хорошо вентилируемых при температуре от 0 до 20 С и относительной влажности воздуха 75...80%. Срок хранения в бутылках составляет: 6% - 6 мес., 9% и 12% - 12 мес., фруктового – 3 мес.

Горчицу хранят в затемненных помещениях при температуре 10 ... 12 С не более 3 мес.

Столовый хрен при температуре 10 ... 12 С до 1 мес., а при температуре 0 ... 4 С – 2,5 мес.

Кофе и пряности

Хранить кофе молотый упакованный вакуумным способом можно до 10 мес., без вакуума в полимерные материалы до 5 мес., в бумажные материалы до 3 мес. Хранить следует при температуре 18 С и отн. влажности не более 75%.

Пряности – черный, белый душистый, красный молотый перец, мускатный орех, кориандр, кардамон, тмин и др. пряности, а также смесь пряностей различных составов или их экстракты. Специи хранят упакованными в прочную тару, а молотые – в герметично закрытых емкостях, в сухих помещениях при температуре 10...15 С и относительной влажности воздуха не выше 75%.

Маргарин и жиры

Маргарин хранят при относительной влажности воздуха около 75%.

Сроки и температуры хранения маргарина ГОСТ 240-85, ТУ-9142-004-36529451-89

нефасованный		фасованный	
Срок хранения	Температура, С	Срок хранения	Температура, С
90 сут.	от - 20 до + 10	60 сут.	от - 20 до + 10
75 сут.	от - 9 до 0	35 сут.	от - 9 до 0
60 сут.	от 0 до + 4	45 сут.	от 0 до + 4
45 сут.	от + 5 до + 10	20 сут.	от + 5 до + 10
30 сут.	от + 10 до + 15	15 сут.	от + 10 до + 15

Растительное масло расфасованное в бутылки хранят в темных помещениях при температуре не выше 18 С и относительной влажности воздуха 85% не более 4 мес.

Обычные кулинарные жиры хранят при температуре от - 4 до - 6 С до 12 мес., при температуре от 1 до 4 С – 6 мес., при температуре от 5 до 10 С – 3 мес., а при температуре от 11 до 18 С – до 1 мес. Относительная влажность воздуха должна быть 80%.

Животные топленые жиры при температуре от - 5 до - 8 С хранятся до 6 мес. Без заметного ухудшения качества. В магазинах эти жиры рекомендуется хранить при температуре от 0 до 4 С и относительной влажности около 80% не более 1 мес.

Таблица. Сроки и температуры хранения жиров

Наименование изделий	Температура, С	Срок хранения
Кулинарный и кондитерский жир ГОСТ 28414-89	от + 5 до + 10	2 мес.
	от + 1 до + 4	4 мес.
	от 0 до -10	6-9 мес.
Животный топленый жир ГОСТ 25292-89Е	от 0 до + 6	1 мес.
	от -5 до -8 -12	от 2 до 6 мес. от 6 до 12 мес.

Соусы

Майонез хранят в затемненных помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75% при температуре 3 ... 7 С в течении 15 – 30 дней, а при температуре 14 ... 18 С – 5 -10 дней. Запрещается хранение и транспортировка майонеза при воздействии прямого солнечного света и при температуре ниже 0 С.

Соусы концентрированные:

- Красный основной и томатный хранят при температуре от + 2 С до + 6 С не более 72 ч
- Белый основной, сметанный, яблочный хранят при температуре от + 2 С до + 6 С не более 48 ч.

2.3. Кондитерские изделия

Приемка и возврат

Торты поступают в художественно оформленных картонных коробках, а пирожные – в лотках с закрывающейся крышкой. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются пергаментом или подпергаментом и укладываются в металлические контейнеры с плотно прилегающими крышками. Торты укладываются в картонные коробки, выстланные бумажными салфетками из пергаментной или подпергаментной бумаги.

На наружной стороне крышки (коробки с тортом или лотка с пирожными, рулетами) должна быть маркировка с указанием даты, часа выработки, режима и срока хранения.

При приемке кремовых кондитерских изделий запрещается перекладывание пирожных с кремом из тары поставщика в тару магазина. Кремовые кондитерские изделия, не реализованные в установленные сроки, подлежат возврату на предприятия, изготовившие их, не позднее 24 часов с момента окончания срока реализации.

На переработку допускается возвращать из торговой сети изделия с механическими повреждениями или изменением внешнего вида и формы, с истекшим сроком хранения. Запрещается возвращать на переработку кондитерские изделия с измененным вкусом и запахом, загрязненные, содержащие посторонние включения, зараженные мучными и прочими вредителями, пораженные плесенью, а также крошку мучных изделий. Возврат торговыми предприятиями для переработки кондитерских изделий допускается только в чистой, сухой таре, не имеющей постороннего запаха. Не допускается затаривание кондитерских изделий в мешки.

Хранение

Печенье, крекеры и галеты следует хранить в сухих, проветриваемых, не зараженных вредителями складах при температуре не выше 18 С и относительной влажности воздуха не более 70...75%. Гарантийный срок хранения для печенья сахарного и затяжного 3 мес., для сдобного печенья в зависимости от содержания жира 15...45 дней, для крекеров и галет 1..6 мес., для герметически упакованных галет 2 года.

Пряники хранят в сухих, чистых, вентилируемых помещениях при температуре 18 С и относительной влажности воздуха 65...75%. При этих условиях срок хранения составляет 10...45 дней в зависимости от типа пряников.

Вафли хранят в сухих, чистых, вентилируемых помещениях при температуре 18 С и относительной влажности воздуха 65...70%. При этих условиях срок хранения вафель без начинки – 3 мес., с начинкой – от 15 сут. до 2 мес. (в зависимости от их вида).

Торты и пирожные являются скоропортящимися и хранятся в холодильниках при 0...6 С. В зависимости от вида изделий срок хранения составляет от 6 до 72 часов. Торты и пирожные содержащие свежие фрукты и ягоды должны храниться при более низкой температуре: 0...2 С. Сроки хранения (реализации) указаны в таблице.

Торты и пирожные вафельные с пролиновыми и жировыми начинками могут храниться при комнатной температуре до 30 суток.

Торты шоколадно-вафельные и пирожное "Сластена" должны храниться при температуре (18 + 3) С

Изделия без крема и пирожные "Корзинка" заполненные фруктовой начинкой должны храниться при температуре не выше 18 С и отн. влажности воздуха 70...75% в течении срока, не более чем 10 сут.

При отсутствии необходимо холодильного оборудования хранение кремовых кондитерских изделий запрещается.

Не допускается хранить торты, пирожные и рулеты вместе с непищевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическим запахом.

Кондитерские изделия, возвращаемые для переработки, должны храниться в торговой сети отдельно от продукции, предназначенной для реализации.

Таблица. Хранение тортов и пирожных при температуре от + 2 С до + 6 С

Наименование изделий	Срок
Торты и пирожные без отделки кремом, с белково-взбивным кремом или с фруктовой отделкой	72 ч.
Торты и пирожные со сливочным кремом, в том числе пирожное «Картошка»	36 ч.
Торты и пирожные с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок	6 ч.
Торты и пирожные бисквитные с кремом	36 ч.
Торты и пирожные бисквитные с творогом	24 ч.
Желе, самбуки, муссы	24 ч.
Кремы сливочные и творожные фруктовые	24 ч.
Сливки взбитые	6 ч.
Торт творожный	24 ч.

Таблица. Хранение бисквитных тортов и пирожных при температуре от 0 С до + 5 С

Наименование изделий	Срок
С кремом	36 ч.
С заварным кремом	3 ч.
С фруктовой начинкой	5 сут.
Без отделки	10 сут.
Вафельных	1 мес.

Кексы, ромовые бабы и рулеты хранят при температуре 5 ... 18 С и относительной влажности 70-75%. Гарантийный срок хранения кексов – 2 ... 7 сут., ромовых баб – 10 сут., рулетов – 7 ... 15 сут.

Жевательная резинка должна храниться в сухих чистых помещениях при температуре не более 18 С и относительной влажности 75%. Срок хранения жевательной резинки со дня изготовления 2 ... 4 мес., в зависимости от основы.

Перевозка

Перевозка или переноска тортов и пирожных на открытых листах или лотках категорически запрещается. Транспортирование тортов без упаковочных коробок категорически запрещается.

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 поставаться в стандартных картонных коробках.

Реализация

Запрещается реализация кремовых кондитерских изделий по методу самообслуживания. Запрещается нарезка тортов и пирожных подсобными рабочими и покупателями. Нарезка тортов и продажа их частями допускается только в кафетериях, при условии потребления изделий покупателями на месте и при наличии соответствующих условий для хранения и обработки инвентаря, посуды. При отсутствии необходимо холодильного оборудования реализация кремовых кондитерских изделий запрещается.

Реализация тортов без упаковочных коробок категорически запрещается.

Запрещается продажа яиц в отделах (секциях) предприятий, реализующих кондитерские изделия.

После изготовления и перед реализацией кремовые изделия должны быть охлаждены до температуры 4 +/- 2° С внутри изделий.

Каждая партия кондитерских изделий должна быть снабжена сертификатами, качественными удостоверениями.

Замороженные полуфабрикаты для выпечки ****

Выпечка кондитерских изделий из замороженных полуфабрикатов является перспективным и выгодным делом. Их замороженных полуфабрикатов выпекают рогалики, крендели, круассаны и рулеты с различной начинкой на основе дрожжевого и слоеного теста. Большинство полуфабрикатов имеют срок хранения до 3 месяцев, а у некоторых он достигает 6 мес. Хранят их в морозильных ларях при температуре минус 18 С.

Полуфабрикаты хранят, замораживают и перевозят в лотках, например из поликарбоната.

Процесс выпечки готовых изделий из замороженных полуфабрикатов включает три стадии:

1. Дефростация - оттайка замороженных полуфабрикатов при комнатной температуре.
2. Расстойка - проводится в расстоечных шкафах.
3. Выпечка - производится в конвекционных печах.

2.4. Кулинарные изделия

Мучные и крупяные кулинарные изделия

Таблица. Сроки реализации полуфабрикатов мучных полуфабрикатов, хранимых при темп. от + 2 С до + 6 С.

Наименование изделий	Срок
Тесто дрожжевое для пирожков, печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9 ч.
Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий	24 ч.
Тесто песочное для тортов и пирожных	36 ч.
Тесто для вареников ленивых	24 ч.
Блинчиковые заготовки	24 ч.
Блинчики с мясом, творожным, яблочным фаршем	12 ч.
Блинчики с джемом и повидлом фаршем	16 ч.
Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18 ч.

Таблица. Сроки реализации мучных и крупяных кулинарных изделий, хранимых при темп. от + 2 С до + 6 С.

Наименование изделий	Срок
Сырные палочки	72 ч.
Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста с творогом	24 ч.
Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста с повидлом и фруктовыми начинками	24 ч.
Пирожки жареные и печёные с мясом, рыбой или субпродуктами (кулебяки, расстегаи).	36 ч.
Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи	24 ч.
Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками)	3 ч.
Закваска манная, рисовая, рисовая с творогом	12 ч.
Пудинг молочный, рисовый	24 ч.
Крупеник с творогом жирным и полужирным	24 ч.
Плов фруктовый	24 ч.

Мясные кулинарные изделия

Таблица. Сроки реализации кулинарных изделий из мяса, хранимых при температуре от + 2 С до + 6 С.

Наименование изделий	Срок
Мясо отварное, вырабатываемое централизованно на заготовочных предприятиях общественного питания (крупным куском для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд, в желе)	24 ч.
Мясо отварное, приготовленное на всех предприятиях общественного питания, кроме заготовочных	12 ч.
Мясо жареное, вырабатываемое на заготовочных предприятиях общественного питания (говядина и свинина жареные крупным куском для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, в желе)	48 ч.
Мясо жареное, приготовленное на всех предприятиях общественного питания, кроме заготовочных	24 ч.
Мясо нашингованное тушеное (крупным куском, нарезанное на порции для вторых блюд, в желе)	24 ч.
Субпродукты мясные, отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги)	18 ч.
Печень жареная	24 ч.
Кулинарные изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели)	12 ч.

Студни мясные и мясо заливное	12 ч.
Пищевой бульон концентрированный	24 ч.
Пищевой бульон жидкий	6 ч.
Бульоны с желатином, полуфабрикаты мясной	48 ч.
Бульоны с желатином, полуфабрикаты куриный	24 ч.

Таблица. Сроки реализации кулинарных изделий из мяса, хранимых при температуре от 0 С до + 2 С.

Наименование изделий	Срок
Паштеты из мяса, печени и птицы, вырабатываемые промышленностью	24 ч.
Паштеты из мяса и печени, вырабатываемые предприятиями общественного питания	6 ч.

Таблица. Сроки реализации кулинарных изделий из птицы и кроликов, хранимых при темп. от + 2 С до + 6 С.

Наименование изделий	Срок
Тушки уток и цыплят запеченные	48 ч.
Тушки птицы копченые, копчено- запеченные и копчено- вареные	72 ч.
Мясо птицы и кроликов жареное, вырабатываемое централизованно на заготовочных предприятиях общественного питания и птицеперерабатывающей промышленности	48 ч.
Мясо птицы и кроликов жареное, приготовленное на всех предприятиях общественного питания, кроме заготовочных	24 ч.
Птица отварная тушками, вырабатываемая централизованно на заготовочных предприятиях общественного питания и птицеперерабатывающей промышленности	24 ч.
Птица отварная тушками, приготовленная на всех предприятиях общественного питания, кроме заготовочных	18 ч.
Птица отварная, нарубленная на порции, в желе	24 ч.
Мякоть птицы, отварная в форме брикета	24 ч.
Котлеты из мяса птицы	12 ч.

Рыбные кулинарные изделия

Таблица. Сроки реализации кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, хранимых при темп. от + 2 С до + 6 С.

Наименование изделий	Срок
Рыба всех наименований жареная	36 ч.
Рыба всех наименований печеная	48 ч.
Рыба всех наименований отварная	24 ч.
Рыба отварная и тушеная (изготовленная в кулинарных цехах рыбной промышленности)	36 ч.
Рыба фаршированная	24 ч.
Изделия рубленные из соленой рыбы (сельди, скумбрии, сардин и др.)	24 ч.
Котлеты из рыбы всех наименований	12 ч.
Фрикадельки, тефтели рыбные с соусом томатным	48 ч.
Колбаски рыбные вареные	48 ч.
Зельцы «Рыбацкий», «Особый» и др.	12 ч.
Раки и креветки вареные	12 ч.
Крабовые палочки	48 ч.
Кальмар с овощами в сметанном соусе, отбивные из кальмара, котлеты из кальмара	24 ч.
Кальмар в маринаде	48 ч.
Кулинарные изделия промышленного производства из белковой пасты «Океан»	24 ч.
Масла рыбные и икорные всех наименований	24 ч.
Рыба заливная, студень из рыбы	24 ч.
Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	24 ч.
Запеканка из рыбы. При отсутствии холода реализация не разрешается	48 ч.
Паштет из печени. При отсутствии холода реализация не разрешается	24 ч.

Примечания:

Запрещается прием и хранение на базах и складах кулинарных изделий и полуфабрикатов из рыбы; данная продукция должна непосредственно поступать в магазины для реализации.

При отсутствии холода реализация рыбы отварной и тушеной не разрешается

Таблица. Сроки реализации и температуры хранения вторых рыбных блюд в потребительской таре.

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Вторые рыбные блюда в потребительской таре без замораживания	12 ч.	от - 2 до + 2
Паста белковая мороженая «Океан»	72 ч.	от - 1 до - 3

Быстрозамороженные кулинарные изделия

Таблица. Сроки и температуры хранения кулинарных изделий быстрозамороженных

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Гуляш из говядины	96 ч.	ниже - 5

Гуляш из говядины	48 ч.	ниже 0
Говядина тушеная	48 ч.	ниже 0
Мясо по-домашнему	48 ч.	ниже 0
Бефстроганов	48 ч.	ниже 0
Тефтели	48 ч.	ниже 0
Биточки «Здоровье» без соуса	48 ч.	ниже 0
Биточки «Здоровье» в соусе	48 ч.	ниже 0
Бифштекс	48 ч.	ниже 0
Колбаса	48 ч.	ниже 0
Блинчики по-крестьянски	48 ч.	ниже 0
Блинчики кавказские	48 ч.	ниже 0
Блинчики с капустой	48 ч.	ниже 0
Блинчики с творогом	48 ч.	ниже 0
Блинчики с фруктовой начинкой	48 ч.	ниже 0
Крокеты	48 ч.	ниже - 5
Котлеты крестьянские в соусе	48 ч.	ниже - 5
Котлеты крестьянские без соуса	48 ч.	ниже - 5
Фарш для крокетов	48 ч.	ниже - 5
Капуста квашеная тушеная	24 ч.	от 0 до + 4
Капуста свежая тушеная	24 ч.	от 0 до + 4
Вторые рыбные блюда в потребительской таре замороженные	24 ч.	от - 4 до - 6

2.5. Молоко и молочные продукты

Приемка и хранение

Молоко и кисломолочные продукты на складах хранят в металлических флягах или бочках; доставляемые в бутылках или пакетах – в металлических и пластмассовых ящиках, устанавливаемых на подтоварники.

Молоко и сливки

На предприятия молоко должно поступать с температурой не выше 8 С. Фляги, бидоны и др. молочную посуду нужно тщательно промывать холодной, а затем и горячей водой с содой сразу же после освобождения их от молока.

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

Недопустимо хранить молоко вблизи от сильно пахнущих продуктов.

Принятое охлажденное молоко не должно смешиваться с хранившимся (охлажденным) молоком.

При длительности транспортирования молока до 10 ч. оно должно отгружаться с температурой не выше 6 С; при длительности транспортирования молока до 16 ч. оно должно быть охлаждено до температуры не выше 4 С.

Принятое молоко и сливки должны фильтроваться и немедленно охлаждаться до (4 + 2) С или сразу направляться на пастеризацию.

Допустимое время хранения охлажденного молока до +4 С - 12 ч., +6 С - 6 ч.

После пастеризации молоко или сливки охлаждают до температуры (4 + 2) °С и направляют на разлив. Максимальный срок допустимого хранения пастеризованного молока до разлива составляет не более 6 ч.

В случае производственной необходимости хранения пастеризованного молока в резервуарах до разлива более 6 ч. при (6 + 2) С его направляют на повторную пастеризацию перед разливом или может быть соответственно сокращен общий срок допустимого хранения готового продукта на предприятии.

В случае производственной необходимости допускается охлаждение пастеризованного молока до температуры (4 + 2) С и хранение до использования не более 6 ч. В случае более длительного хранения перед заквашиванием необходимо проводить его повторную пастеризацию.

Фасованное коровье молоко и сливки могут храниться при температуре не выше 8 С не более 36 часов с момента окончания технологического процесса.

Молоко и сливки стерилизованные хранят при температуре от 0 до 10 С – до 6 мес., при температуре от 0 до 20 С – не более 4 мес.

В случае производственной необходимости допускается хранение стерилизованного молока или смеси перед разливом при температуре 2 - 5 С не более 6 ч., при температуре 6 - 8 С - не более 3 ч.

Молоко, произведенное по антисептической (высокотемпературной) технологии может храниться до 120 сут. без охлаждения.

Сметана

Созревание сметаны должно проходить в холодильных камерах при температуре 0 - 8 С, при расфасовке в крупную тару 12 - 48 ч., в мелкую тару 6 - 12 ч. Хранить сметану следует при температуре не выше 8 С не более 72 ч. с момента выпуска.

Творог и творожные изделия

В торговой сети творог и творожные изделия (сырки, массы, пасты и т.п.) допускается хранить при температуре до 8 С не более 36 ч.

Для длительного хранения творог замораживают при температуре -25 С и хранят при температуре - 18 С: фасованный – до 4 мес., весовой – до 6 мес.

Торты творожные хранят при температуре не более 8 С в течении не более 24 ч. Творожные полуфабрикаты (сырники, вареники и т.п.) хранят при температуре 4 ... 8 С в течении 36 часов, а вареники замороженные при температуре не выше – 10 С – не более 15 сут.

Масло

Сливочное не фасованное масло, предназначенное для длительного хранения, хранят в холодильных камерах в таре или брусками, завернутыми в пергамент, уложенными на полки стеллажа с прокладкой картона или фанеры. Продолжительность хранения при температуре - 18 С составляет 12 мес., при - 12 С – до 9 мес.

Фасованное масло при температуре – 3 С и относительной влажности воздуха не более 80% может храниться со дня фасовки: 10 сут. в пергаменте; 20 сут. – в фольге, 15 сут. – в стаканчиках и коробочках из полимерных материалов; 90 сут. – в металлических банках.

Срок хранения «Вологодского» масла – не более 30 сут. По истечении указанного времени его реализуют как несоленое сладко-сливочное масло соответствующего сорта.

Топленое масло при температуре от 0 до – 3 С хранится 3 мес., если упаковано в стеклянные банки, и 12 мес. – в металлические.

Масло какао – хранят в темном месте в хорошо закупоренной таре при температуре минус 18 С при относительной влажности воздуха не более 75%. При таких условия срок хранения составляет 6 мес.

Кисломолочные продукты

Кисломолочные продукты (простокваша, кефир, варенец и т.п.) хранят при температуре не более 8 С в течении не более чем 36 часов., а кумыс – не более 48 часов.

Сыры

Сыры на складах хранят на деревянных стеллажах. Головки сыра не должны соприкасаться, поэтому между ними прокладывают картон или фанеру. Сыры в полимерной пленке при минусовой температуре хранить не разрешается.

Мороженное

Мороженное промышленного производства в предприятиях продовольственной торговли должно храниться при температуре не выше - 12 С не более 5 дней, в розничной сети (лотки, ларьки, павильоны, киоски), оснащенной средствами охлаждения должно быть реализовано не позднее чем за 48 часов. Срок хранения мороженого при температуре от -18 до -20 составляет 1...3 мес. Запрещается реализация мороженого, растаявшего и вторично замороженного.

Транспортировка

Запрещается перевозить молочные продукты вместе с сырыми продуктами (мясо, птица, рыба, яйцо, овощи, фрукты), полуфабрикатами, а также в транспорте, на котором ранее перевозились ядохимикаты, бензин, керосин и др. сильнопахнущие и ядовитые вещества. В летнее время срок погрузки и доставки цельномолочных скоропортящихся продуктов при транспортировании их в рефрижераторах не должен превышать 6 ч., специализированным автотранспортом и на бортовых машинах - 2 ч.

Реализация

В отделах реализации фляжного молока должны быть объявления, предупреждающие о необходимости кипячения молока. Запрещается реализация молочных продуктов с нарушенной или загрязненной упаковкой, без сертификатов.

При отпуске жидких молокопродуктов (молоко, сметана и др.) запрещается держать посуду покупателя над открытым бидоном, флягой, бочкой и др., а также сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару.

Запрещается оставлять торговый инвентарь (ложки, лопатки и др.) в таре с молоком, творогом и сметаной; их необходимо держать в специальной посуде и ежедневно промывать. Молочный инвентарь должен использоваться строго по назначению.

Для творога сметаны, поступивших в магазин с холодильника, где они хранились при температурах от -1С до +2С, срок реализации исчисляется с момента изъятия из камеры холодильника.

Запрещается продажа яиц в отделах (секциях) предприятий, реализующих молочные продукты.

Таблица. Сроки и температуры хранения молока и молочных продуктов

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Молоко бутылочное, фляжное, шоколадное. При отсутствии холода реализация не разрешается	20 ч.	ниже + 8
Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин. При отсутствии холода срок реализации - 12 ч.	36 ч.	от + 2 до + 6
*Масло сливочное бутербродное	3 сут. 20 сут.	от 0 до + 6 выше - 6
*Масло крестьянское	10 сут. 1 мес.	от 0 до + 6 от -12 до -15
*Масло сливочное несоленое в монолите	10 сут. 10-20 сут. 9 мес.	от 0 до + 6 -3 -12
*Масло сливочное соленое в монолите	10 сут. 10-20 сут. 6 мес.	от 0 до + 6 -3 -12
*Масло сливочное фасованное	10 сут. 10-20 сут. 2 нед.	от 0 до + 6 -3 -12
*Масло сливочное с наполнителями	3 сут. 20 сут.	от 0 до + 6 выше - 5
*Масло сливочное брусочками	6 ч.	от + 2 до + 6
**Масло топленое.	от -3 до -6 15 сут. 3 сут.	12 мес. от 0 до + 6 без холода
Кефир	36 ч.	от + 2 до + 6
Простокваша	24 ч.	от + 2 до + 6
Напитки из сыворотки (квас молочный, «Новый», сывороточный напиток с томатным соком)	48 ч.	от + 2 до + 6
Пахта, свежая и напитки из нее	36 ч.	от + 2 до + 6
Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48 ч.	от + 2 до + 6
Сметана ГОСТ 8777-80	4 мес. 72 ч. 24 ч.	от 0 до -2 от + 2 до + 6 без холода
Диетическая сметана	48 ч.	от + 2 до + 6
Творог жирный и обезжиренный, диетический.	36 ч. 12 ч.	от + 2 до + 6 без холода
Творог замороженный	36 час. 10 сут. 4 мес.	от + 4 до + 6 -2 -18
Творог крестьянский 5%	24 ч.	от + 2 до + 6
Творожная масса, сырки творожные.	36 ч. 12 ч.	от + 2 до + 6 без холода
Сырники соевые, соевая простокваша	12 ч.	от + 2 до + 6
Творожные полуфабрикаты; сырники, тесто для сырников, тесто для вареников ленивых, полуфабрикат для запеканки творожной с изюмом	24 ч.	от + 2 до + 6
**** Вареники с творогом замороженные ОСТ 49-102-83	15 сут. 24 ч.	- 10 ниже - 5
Сырниково - творожные изделия	36 ч.	от 0 до + 2
Запеканка и пудинг из творога. Кулинарные изделия, вырабатываемые на всех предприятиях общественного питания	48 ч.	от + 2 до + 6
Изделия творожные, кулинарные, вырабатываемые на всех предприятиях общественного питания, кроме заготовочных: пудинг творожный жирный и полужирный	24 ч.	от + 2 до + 6
Зразы творожные с изюмом жирные и полужирные	36 ч.	от + 2 до + 6
Сыр домашний	36 ч.	от + 2 до + 6

Примечание

* - Без доступа света в т.ч. люминесцентных ламп. Хранение масла совместно с рыбой, копченостями, овощами, фруктами и др. продуктами со специфическим запахом не допускается.

** - Ниже минус 8 С хранить нельзя, т.к. окисляется каротин и масло зеленеет

*** - Запрещается замораживать сметану.

**** - Запрещается хранить вареники с творогом при плюсовой температуре.

Таблица. Сроки хранения молочных продуктов при температуре от + 2 С до + 6 С:

Сыры сливочные в коробочках из полистирола и др. полимерных материалов:

Наименование изделий	Срок
Сыр сладкий и фруктовый	48 ч.
Сыр острый, советский, рокфор	72 ч.

Сыры мягкие и рассольные без созревания:

Наименование изделий	Срок
Сыр «Моале»	48 ч.
Сыр клинковый	36 ч.
Масло сырное	48 ч.

Таблица. Сроки хранения молочных продуктов при температуре от + 2 С до + 10 С:

Сыры твердые

Наименование изделий	Срок
Сыры сычужные в парафиновой оболочке (созревшие)	30 сут.
Сыры крупные натуральные	15 сут.
Сыры мелкие натуральные	15 сут.
Сыры мягкие натуральные	5 сут.
Сыры рассольные и зелёный	15 сут.
Сыры плавленые	10 сут.

Таблица. Длительные сроки и температуры хранения сыров

Наименование изделий	Температура, С	Срок хранения
Сыры твердые сычужные в парафиновой корке (созревшие)	от + 2 до + 6	15 сут.
	от 0 до + 4	3 мес.
	от -2 до -5	4-10 мес.
Сыры мягкие сычужные, сыры рассольные, в бочках с рассолом	от + 2 до + 6	5 сут.
	от -2 до -5	1-2 мес.
	от -2 до -5	1,5 мес.

Таблица. Сроки хранения молочных продуктов при температуре от + 2 С до + 6 С:

Продукты для детского питания:

Наименование изделий	Срок
Детский кефир в бутылках	24 ч.
Детский кефир в пакетах	36 ч.
Детский творог	24 ч.
Ацидофильная смесь «Малютка» в бутылках	24 ч.
Ацидофильная смесь «Малютка» в пакетах	36 ч.
Продукция детских молочных кухонь	24 ч.
Гуманизованное молоко «Виталакт ДМ» для детей грудного возраста	36 ч.
Молоко гуманизованное «Виталакт обогащенный»	36 ч.
Виталакт кисломолочный для детского и диетического питания	48 ч.

2.6. Мясо и птица

2.6.1. Мясо

Приемка

Мясо допускается к приемке только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора (форма 2).

Категорически запрещается принимать мясо с ветеринарным свидетельством, но без клейма, а также условно годное мясо.

Хранение

Для хранения мяса в холодильных камерах предусматривают подвесные пути или балки с крючьями лужеными или из нержавеющей стали, или легко моющиеся стеллажи. Туши не должны соприкасаться друг с другом.

Для мороженых продуктов и полуфабрикатов срок хранения исчисляется с момента поступления в магазин или на предприятие общественного питания в мороженном виде.

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 должны храниться в таре поставщика. При укладке в штабеля для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные рейки.

Оттаивание

Мороженое мясо оттаивают в том виде, в каком оно поступило на предприятие – тушами, полутушами, четвертинами. Оттаивание мяса производят медленно. Мясной сок, застывший при замораживании мяса между мышечными волокнами, при быстром оттаивании вытекает и мясо становится жестким и невкусным. При медленном оттаивании мясной сок вновь впитывается мышечными волокнами. Мясо оттаивают в течении 1..2 дней при температуре 4...6 С. Камеры для оттайки мяса называются дефростерами. Не следует разрубать тушу на части – это увеличивает потери сока до 10%.

Рубка мяса

Разделочные доски, колоды для рубки мяса должны быть изготовлены из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин. Колода для рубки мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, снаружи окрашивается масляной краской, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически колоду спиливают и острогоуют. Для каждого вида продуктов должны быть отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, хранящиеся в соответствующих отделах на специально отведенных местах. Крючья для подвеса мяса должны быть изготовлены из нержавеющей стали (допускаются и луженые крючья). Запрещается нарезка и рубка мяса подсобными рабочими и покупателями.

Реализация

Продажа сырых продуктов мяса и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах отдельно от реализации готовых к употреблению продуктов. Запрещается продажа яиц в отделах (секциях) предприятий, реализующих мясные продукты.

Транспортировка мяса

Транспортировка мяса должна производиться в авторефрижераторах: остывшее и охлажденное - при температуре не более 6 С, мороженое - при температуре не выше 0 С. Допускается использовать в отдельных случаях открытый авто- и гужевого транспорт, в котором мясо укладывается на чистую подстилку и покрывается брезентом, парусиной или бязью.

Замороженное мясо

Таблица. Сроки и температуры хранения замороженного сырого мяса

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Мясо мороженое в тушах	5 сут.	ниже 0
	72 ч.	от 0 до + 6
	48 ч.	ниже + 8
Мясо мороженое фасованное	2 сут.	ниже 0
	24 ч.	от 0 до + 6
	12 ч.	ниже + 8

Таблица. Предельные сроки хранения различного замороженного мяса

Продукты	Температура, С	Сроки
Говядина замороженная (в полутушах и четвертинах). ГОСТ 779- 87 Норма загрузки 120- 140 кг на 1 м3 Относительная влажность воздуха 80- 90%. Плотные штабеля, высотой до потолка не менее 0,2 м. Норма загрузки 300- 400 кг на 1 м3. Высокая влажность воздуха. Штабеля укрывают брезентом, упаковочной тканью, наносят слой ледяной глазури, ледяные экраны и т.д.	- 3 - 12 - 18	4 сут. 8 мес. 12 мес.
Свинина замороженная (в полутушах) ГОСТ 7724- 77 Плотные штабеля, высотой до потолка не менее 0,2 м. Норма загрузки 450 кг на 1 м3. Высокая влажность воздуха. Штабеля укрывают брезентом, упаковочной тканью, наносят слой ледяной глазури, ледяные экраны и т.д.	- 3 - 12 - 18	4 сут. 3 мес. 6 мес.
Баранина замороженная (в тушах). ГОСТ 7596- 81 Плотные штабеля, высотой до потолка не менее 0,2 м. Норма загрузки 280 кг на 1 м3. Высокая влажность воздуха. Штабеля укрывают брезентом, упаковочной тканью, наносят слой ледяной глазури, ледяные экраны и т.д.	- 3 - 12 - 18	4 сут. 3 мес. 10 мес.

Охлажденное мясо

Таблица. Сроки и температуры хранения охлажденного сырого мяса

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Мясо охлажденное в тушах	72 ч.	от 0 до + 6
	48 ч.	ниже + 8
Мясо охлажденное фасованное	36 ч.	от 0 до + 6
	24 ч.	ниже + 8

Неохлажденное мясо

Таблица. Сроки и температуры хранения не охлажденного сырого мяса при температуре от + 2 С до + 6 С

Наименование изделий	Срок
Мясо, нарезанное мелкими кусками: рагу, гуляш и т.п.,	24 ч.
Шашлык (полуфабрикат)	18 ч.
Мясо, нарезанное мелкими кусками от 0,25 кг до 1 кг	36 ч.
Мясо, нарезанное крупными кусками, расфасованное	48 ч.
Мясные порционно- кусковые полуфабрикаты: антрекот, бифштекс, филе (натуральные)	36 ч.
Мясные порционно- кусковые полуфабрикаты панированные	24 ч.

Жаркое особое, мясное ассорти	18 ч.
-------------------------------	-------

Примечания:

- При отсутствии холода реализация не разрешается
- Крупные куски мяса укладывают на противень в один ряд и охлаждают.
- Порционные куски мяса укладывают на противне слоем 3- 5 см и охлаждают.
- Мелкие куски мяса охлаждают на противне слоем 3...5 см.
- Котлетную массу хранят слоем не более 5 см. Изделия из котлетной массы в панированном виде укладывают под углом на противни в один ряд.

Полуфабрикаты, пельмени

Таблица. Сроки и температуры хранения мясных замороженных полуфабрикатов

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Бифштекс рубленый замороженный повышенной пищевой ценности	48 ч.	от + 2 до + 6
Фрикадельки мясные замороженные	48 ч.	ниже - 5
Фарш мясной замороженный производства мясокомбината	18	от + 2 до + 6
Сардельки	48 ч.	ниже 0
Сосиски	48 ч.	ниже 0

Примечание

- Для мороженных продуктов и полуфабрикатов срок хранения исчисляется с момента поступления в магазин или на предприятие общественного питания в мороженном виде.
- Для мороженных мясных рубленых полуфабрикатов срок хранения при температуре минус 5 С составляет 48 ч., а при температуре минус 10 С – 1 мес.

Таблица. Сроки хранения натуральных мясных полуфабрикатов замороженных блоками

Вид:	Температура С	Сроки
- из говядины	от + 2 до + 6 - 2 - 12	12- 48 час. не более 10 сут. 3 мес.
- из свинины	от + 2 до + 6 - 2 - 12	12- 48 час. не более 10 сут. 1,5 мес.
- из баранины	от + 2 до + 6 - 2 - 12	12- 48 час. не более 10 сут. 2 мес.

Таблица. Сроки и температуры хранения замороженных пельменей

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Пельмени мороженные	1 сут.	ниже + 5
	3 сут.	ниже - 5
	1 мес.	ниже -10

Примечание

Для хранения сырья (фарша для пельменей) используются среднетемпературные камеры, работающие в интервале температур от -5 С до + 5 С. Замораживание готовых пельменей производится в низкотемпературных холодильных камерах типа КХН. Температура в сердцевине замороженного пельменя должна быть не выше минус 18 С. Готовые упакованные пельмени хранятся в среднетемпературных камерах при температуре не ниже минус 10 С в течение не более одного месяца со дня выработки. При отсутствии холода пельмени хранению и реализации не подлежат.

Таблица. Сроки и температуры хранения мясных не замороженных полуфабрикатов

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Фарш натуральный (диетический и др.) производства мясокомбината	12	от + 2 до + 6
Фарш комбинированный мясной (с добавлением соевого белка) производства мясокомбината	48	ниже 0
Фарш для голубцов ленивых производства мясокомбината	12	ниже 0
Фарш мясной, вырабатываемый предприятиями торговли и общественного питания	6	ниже 0
Шашлык маринованный	24 ч.	от + 2 до + 6
Шницель натуральный рубленый, котлеты натуральные рубленые, бифштекс рубленый, котлеты московские, домашние, киевские, люля-кебаб	12 ч.	от + 2 до + 6
Котлеты говяжьи, обезжиренные и школьные, биточки говяжьи, кнели мясные	12 ч.	не выше - 5
Комбинированные (котлеты мясо- картофельные, мясо- растительные, мясо- капустные и др.)	12 ч.	не выше - 5
Полуфабрикаты из мяса птицы (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочек, филе, четвертина задняя, цыплята табака и любительские, бедро, голень, грудинка)	48 ч.	от + 2 до + 6
Наборы для студня, рагу, суповой из мяса птицы и кролика	12 ч.	от + 2 до + 6
Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы (котлеты пожарские куриные, котлеты особые из кур и индейки, куриные школьные и др.)	12 ч.	от + 2 до + 6

2.6.2. Колбасные изделия и копчености

Порча

При нарушении режимов изготовления и хранения продуктов среди колбасных изделий возникают следующие виды порчи: кислое брожение, гнилостное разложение, развитие плесени, прогоркание и др. Кислое брожение – часто встречается у вареных групп колбас. Они богаты водой, содержат муку и другие растительные продукты. Микробы, разлагающие углеводы, образуют кислоту, рН- фарша достигает при этом 5,4 - 5,6 (вместо 6,0 - 6,8 в норме).

Гнилостное разложение протекает иначе, чем в сыром мясе, из-за значительной термической обработки колбас. При влажности колбас выше 75-80% на их оболочке появляются налеты серого цвета и ослизнение, вызываемые кокками, дрожжевыми грибами. На вареных колбасах при развитии пигментообразующих кокков образуется желто-серый налет. Липкая слизь на оболочках с неприятным запахом вызывается кокками и бактериями рода *Pseudomonas*. На этой стадии порчи колбасные изделия можно подвергнуть санитарной обработке (подработать). Если налеты сухие, их удаляют протиранием поверхности щеткой или полотенцем, а если они влажные – удаляют промыванием. После этого батоны дополнительно коптят. Если же бактерии проникают в глубь батона через оболочку и фарш размягчается, то на разломе батона видны слизистые нити, а распад белковых веществ приводит к образованию зловонного запаха. Такие колбасные изделия направляют в утилизацию.

Развитие плесени чаще происходит на колбасах при длительном хранении в плохо вентилируемых помещениях с повышенной влажностью. Плесени бывают из родов *Aspergillus*, *Penicillium*, *Mucor* и др. Особенно вредна плесень *Cladosporium herbatum* (черная пигментация).

Хранение

В торговой сети вареные колбасные изделия хранят в заводской таре при температуре не ниже 0 С и не выше 8 С и относительной влажности воздуха 75-80%. Полукопченые и копченые колбасы хранят в подвешенном состоянии при температуре не выше 12 С и относительной влажности воздуха 75-78%.

Мясные копчености хранят в подвешенном состоянии, при этом вареные и копчено-вареные изделия не должны соприкасаться друг с другом. Запеченные (жареные) копчености укладывают на стеллажи.

Реализация

Продукты из свинины сырокопченые реализуются без шпатага:

- окорока — без удаления костей, шкуры, с удалением рулек и голяшек;
- рулеты — без удаления шкуры, с удалением рулек и голяшек;
- корейка и грудинка — с костями и шкурой;
- грудинка бескостная — в шкуре;
- ветчинная шейка и филей — без удаления оболочки.

Реализация весовых колбас в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта (белок, жир, калорийность)

Таблица. Срок и температура хранения холодца

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Холодец в оболочке	36 ч.	от + 2 до + 6

Таблица. Сроки хранения зельца и рулета при температуре от + 2 С до + 6 С:

Наименование изделий	Срок
Зельц высшего сорта	48 ч.
Зельц первого и второго сорта	24 ч.
Зельц третьего сорта	12 ч.
Зельц особый второго сорта	12 ч.
Рулет из рубца третьего сорта	12 ч.
Рулет из рубца новый и красный третьего сорта	12 ч.

Таблица. Сроки и температуры хранения колбас вареных

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Колбасы вареные высшего сорта	72 ч.	от + 2 до + 6
Колбасы вареные первого и второго сорта	48 ч.	от + 2 до + 6
Колбасы вареные третьего сорта	24 ч.	от + 2 до + 6
Сосиски и сардельки высшего, первого и второго сортов	48 ч.	от + 2 до + 6
Колбасы вареные третьего сорта и с добавлением субпродуктов, с момента изготовления	48 ч.	ниже + 8
Сардельки белковые и субпродуктовые	24 ч.	от + 2 до + 6
Вареные - фаршированные колбасы ГОСТ 20402- 75 в подвешенном состоянии	72 ч.	от 0 до + 8

Примечание:

Вареные колбасы хранят не более 6- 12 часов при температуре 20 С.

Таблица. Сроки хранения хлебцев мясных при температуре от + 2 С до + 6 С

Наименование изделий	Срок
Хлебы мясные высшего сорта	72 ч.
Хлебы мясные первого и второго сорта	48 ч.

Таблица. Сроки хранения колбас ливерных при температуре от + 2 С до + 6 С

Наименование изделий	Срок
Колбасы ливерные высшего и первого сорта	48 ч.
Колбасы ливерные второго сорта	24 ч.
Колбасы ливерные третьего сорта	12 ч.

Таблица. Сроки хранения колбас кровяных при температуре от + 2 С до + 6 С

Наименование изделий	Срок
Колбасы кровяные первого и второго сортов	24 ч.
Колбасы кровяные третьего сорта	12 ч.

Таблица. Сроки и температуры хранения прочих не копченых колбас

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Окорока варёные, рулеты варёные и буженина	72 ч. 24 ч.	от 0 до + 4 ниже + 8
Вареные изделия в оболочке (ветчина ассорти, ветчина для завтрака, ветчина в оболочке и др.)	72 ч.	от + 2 до + 6
Вареные колбасы фаршированные ГОСТ 20402-75	72 ч.	от 0 до + 8
Фасованные колбасные изделия, упакованные в полимерную пленку под вакуумом: колбасы вареные, продукты из свинины, говядины и баранины вареные	48 ч.	от + 2 до + 6
Колбаса ливерная растительная (с добавлением крупы)	12 ч.	от + 2 до + 6
Колбаски для детского питания	36 ч.	от + 2 до + 6
Колбасы вареные высшего сорта из птицы	72 ч.	от + 2 до + 6
Колбасы вареные из птицы первого сорта, сосиски	48 ч.	от + 2 до + 6

Таблица. Сроки и температуры хранения различных копченых колбас и ветчинных изделий

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Колбаса копченая первого сорта	48 ч.	от + 2 до + 6
Колбасы полу копченые и варено- копченые (летние)	10 сут. 3 сут.	от 0 до + 4 ниже + 8
Колбасы сырокопченые (сухие)	30 сут. 15 сут.	от 0 до + 4 ниже + 8
Сырокопченые колбасы ГОСТ 16131-86, при отн. влажности 75...78%	4 мес. 6 мес. 9 мес.	от + 12 до + 15 от - 2 до - 4 от - 7 до - 9
Варено- копченые колбасы ГОСТ 16290-86, при отн. влажности 75...78% в подвешенном состоянии	15 сут.	от + 12 до + 15
Варено- копченые колбасы ГОСТ 16290-86, упакованные в ящики	1 мес. 4 мес.	от 0 до - 4 от - 7 до - 9
Полу копченые колбасы ГОСТ 16351-86, при отн. влажности 75...78% в подвешенном состоянии	10 сут.	ниже + 12
Полу копченые колбасы ГОСТ 16351-86, упакованные в ящики	15 сут. 3 мес. 3 сут.	ниже + 6 от - 7 до - 9 ниже + 20
Сырокопченые ветчинные изделия (окорочка, грудинки, корейки и т.д.), ГОСТ 16594-85, в подвешенном виде, не соприкасаясь	30 сут. 10 сут. до 4 мес.	от 0 до + 4 С ниже + 8 от - 7 до - 9

Нарезка колбас и копченостей

Варено-копченые колбасы выпускают упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР; при сервировочной нарезке (ломтиками) массой нетто по (50 ± 6), (100 ± 4), (150 ± 4), (200 ± 6), (250 ± 6) г или массой нетто от 50 до 270 г, при порционной нарезке (целым куском) массой нетто от 200 до 500 г.

Ломтики колбасы нарезанные ломтиками и упакованные под вакуумом в полимерную пленку

Колбасные изделия	Срок	Температура, С	Вид нарезки
Колбасы полу-копченые ГОСТ 16290-8	8 сут.	от + 5 до + 8	Порционная
Колбасы сыро-копченые ГОСТ 16131-86	6 сут.	от + 15 до + 18	
Колбасы полу-копченые ГОСТ 16351-86	10 сут.	от + 5 до + 8	Сервировочная
	12 сут.		Порционная
	6 сут. 8 сут.	от +12 до +15	Сервировочная Порционная

Сырокопченые продукты из свинины упакованные под вакуумом

Срок	Температура, С	Вид нарезки
15 сут. 20 сут.	от + 5 до + 8	Сервировочная Порционная
10 сут. 15 сут.		Сервировочная Порционная

2.6.3. Птица и дичь, субпродукты

Запрещается принимать в предприятиях продовольственной торговли не потрошенную птицу, за исключением дичи. Тушки птицы могут быть остывшими (температура не выше 25 С), охлажденными (температура от 0 до - 4 С) и мороженными (температура не выше -6 С).

Мороженую и охлажденную птицу, субпродукты хранят на складах в таре, в которой они поступили, на подтоварниках. При укладке ящиков штабелями на подтоварниках для улучшения циркуляции воздуха между ящиками прокладывают деревянные рейки. Продажа сырой птицы и субпродуктов должна производиться в специальных отделах отдельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

Таблица. Сроки и температуры хранения птицы и дичи

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Дичь мороженая	5 сут.	ниже 0
Мясо кроликов замороженное	72 ч.	от + 2 до + 6

Птица охлажденная при относительной влажности воздуха 80-85%	24 ч.	ниже + 8
	72 ч.	от 0 до + 6
	120 ч.	от 0 до +2
Мясо охлажденное птицы и кроликов фасованное	48 ч.	от + 2 до + 6

Таблица. Сроки и температуры хранения замороженной птицы при отн. влажности воздуха 85 – 95%

Неупакованных в пленку тушек /Упакованных в пленку иушек	Срок	Температура, С
Мороженные куры, индейки ГОСТ21784- 76 Норма загрузки 380 кг на 1 м Упакованных / не упакованных	5 / 8 мес.	- 12
	7 / 10 мес.	- 15
	10 / 12 мес.	- 18
	12 / 14 мес.	- 25 и ниже
	3 сут.	от 0 до + 6
	5 сут.	- 3
Цыплята, бройлеры-цыплята, индюшата, цесарки Упакованных / не упакованных	4 / 8 мес.	- 12
	6 / 10 мес.	- 15
	8 / 12 мес.	- 18
	11 / 14 мес.	- 25 и ниже
Мороженные гуси, утки ГОСТ 21784- 76 Норма загрузки 380 кг на 1 м3 Упакованных / не упакованных	5 сут.	- 3
	4 / 6 мес.	- 12
	5 / 8 мес.	- 15
	7 / 10 мес.	- 18
	11 / 12 мес.	- 25 и ниже

Таблица. Сроки и температуры хранения субпродуктов

Наименование изделий и вид хранения	Срок	Температура, С
Субпродукты мороженые ГОСТ 16677- 71, ГОСТ 7269- 79, ГОСТ 23392- 78 В металлических ящиках на полках	3 сут. 48 ч. 24 ч.	ниже 0 от + 2 до + 6 ниже + 8
Субпродукты охлажденные	3 сут. 24 ч. 12 ч.	ниже 0 от + 2 до + 6 ниже + 8
Кости пищевые	34 ч.	от + 2 до + 6
Субпродукты птицы и кроликов и полуфабрикаты из них	24 ч.	от + 2 до + 6

2.7. Яйцо

Приемка и брак яиц

Каждую партию яиц при приемке на хранение необходимо проверять на свежесть при помощи овоскопа. Запрещается прием яйца без наличия ветеринарного свидетельства (форма 2) на каждую партию яиц о благополучии птицевладельцев по сальмонеллезу и другим зоонозным инфекциям, а также яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные – они содержат очень много бактерий как снаружи, так и внутри яйца); куриные яйца, бывшие в инкубаторе (миражные), яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), загрязненные куриные яйца, а также меланж. Неполноценными яйцами считаются яйца с высотой воздушной камеры (пуги) у тупого конца, превышающей 1/3 высоты яйца, с неподвижными пятнами под скорлупой общим размером более 1/8 поверхности яйца. Неполноценные яйца могут быть использованы только для приготовления теста (кроме бисквита). К прочему применению допускаются только полностью полноценные яйца без всяких пороков.

Виды яиц

В зависимости от срока хранения, качества и массы яйца подразделяются на диетические и столовые. Диетическими яйцами называются яйца массой не менее 44 г в течении 7 суток после снесения. Столовыми называются яйца массой 43 г независимо от срока снесения, а также яйца массой 44 г и более по истечении 7 суток после снесения.

Диетические и столовые яйца в зависимости от массы подразделяют на три категории: отборная, первая, вторая.

Отборная - масса одного яйца 65г, масса 10 штук не менее 660 г.

Первая - масса одного яйца не менее 55 г, масса 10 штук - 560 г.

Вторая - масса одного яйца не менее 45 г, масса 10 шт. - 460 г.

Скорлупа диетических и столовых яиц должна быть чистой и не поврежденной.

Допускается на скорлупе диетических яиц наличие единичных точек и полосок, а на скорлупе столовых яиц пятен, точек и полосок не более 1/8 ее поверхности. Каждое диетическое яйцо маркируют красной, а столовое - синей краской. Категории диетических и столовых яиц обозначают: отборная - 0, первая - 1, вторая - 2. Яйца маркируют штампом круглой формы диаметром 12 мм или овальной формы размером 15x10 мм. На штампе указывают для диетических яиц категорию и дату сортировки (число и месяц), а для столовых - только категорию.

Хранение яиц

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 С до 2 С - не более 120 суток.

В основном, на предприятиях, хранят яйца при температуре 1- 3 С и относительной влажности воздуха 85...88%. При этих условиях не рекомендуется хранение яиц более месяца.

В процессе хранения яйцо «старее», что выражается в потере влаги, увеличении воздушной камеры внутри яйца (пуги), разжижении белка и желтка. Во время хранения может произойти заражение яйца в связи с развитием на поверхности его и проникновением через скорлупу внутрь бактерий и плесени. При бактериальном заражении содержимое яйца делается темным, появляется запах сероводорода. Плесневое заражение обуславливает наличие пятна и запаха.

Вареные яйца могут храниться не более 24 часов при температуре 2...6 С.

Яйца на складах хранят в ящиках, в которых они поступили, или выложенными на лотки.

Яичный порошок хранят в темном сухом помещении с относительной влажностью воздуха 60- 65% при 5- 8 С в не герметичной упаковке до 8 месяцев, в герметичной упаковке – до 12 месяцев. Не допускается наличие в яичном порошке посторонних предметов, несвойственных запаха и вкуса.

Запрещается мытье яиц, предназначенных для длительного хранения в холодильниках.

Реализация яиц

Отпуск яиц должен производиться с предварительной проверкой их качества на овоскопе. Это необходимо для определения дефектов яиц. Овоскоп представляет собой металлический или деревянный ящик, внутри которого помещена электрическая лампа, а верхняя крышка имеет отверстия для укладки яиц. При подсветке снизу на яйцах хорошо видны трещины скорлупы, темные пятна и др. дефекты.

Запрещается реализация яиц и полуфабрикатов из них совместно с другими не расфасованными готовыми к употреблению продуктами (масло, творог, сыр, колбаса и др.).

2.8. Рыба и морепродукты

Хранение и транспортировка

Рыбу на складах хранят в таре, в которой она поступила и устанавливают штабелями на подтоварниках.

Для мороженных продуктов и полуфабрикатов срок хранения исчисляется с момента поступления в магазин или на предприятие общественного питания в мороженном виде.

Запрещается прием и хранение на базах и складах рыбы охлажденной, рыбы горячего копчения и полуфабрикатов из рыбы; данная продукция должна непосредственно поступать в магазины для реализации.

Рыба может поступать в магазин в разном виде: охлажденная или замороженная, с головой и без.

Охлажденная рыба должна храниться в таре, в которой она поступила от поставщика, температура хранения должна быть - 2 С, срок хранения в предприятиях продовольственной торговли - 48 часов.

Мороженная рыба хранится в ящиках, уложенных в штабеля с прокладкой реек между рядами ящиков в соответствии с требованиями нормативно- технической документации. Мороженная рыба должна содержаться при температуре не выше минус 18 С. Во время ее доставки допускается кратковременное колебание температуры в сторону повышения не более чем на 3 С.

Чтобы разморозить ее, в цеху первичной обработки нужны дефростеры. Это стеллажи, на которых лотки установлены с небольшим наклоном для стока воды. К лоткам иногда подводится паровой подогрев, чтобы рыба оттаивала быстрее. Дефростеры делают и в виде тележек - на колесиках.

Разморозка солено- мороженной рыбы происходит в дефростерах в чистой или проточной воде температура которой не должна превышать 20 С. Соотношение массы рыбы и воды 1:2. Температура воздуха не должна превышать 20 С. Промывать водой температурой не выше 15 С. Размораживание заканчивается при достижении температуры в толще мяса рыбы от минус 2 С до 0 С. Размораживать не раскупоривая в бочках до температуры в толще тела рыбы от минус 2 С до минус 5 С.

Рыба не теряет в качестве, если ее размораживают, а потом снова замораживают.

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. Допускается транспортирование живой рыбы в водопроводной воде, содержащей хлор, при условии предварительной тщательной воздушной аэрации ее в течение 30 - 50 мин.

Живая рыба хранится в аквариуме, в теплое время года - не более 24 часов, в холодное - не более 48 часов, при температуре 10 С в чистой воде.

Транспортирование моллюсков должно осуществляться в специальных емкостях или контейнерах с проточной или сменяемой морской водой при температуре воды не выше 25 С. Допускается транспортирование моллюсков без воды в специальных контейнерах насыпью слоем не более 2/3 высоты емкости (высотой слоя моллюсков не более 1 м) при температуре воздуха от 0 до 12 С. При повышении температуры воздуха выше установленной моллюски охлаждаются льдом, льдосолевой смесью или охлажденной до 2 С морской водой и другими способами.

Пресервы после закатки не должны находиться более двух часов в производственном помещении и по мере формирования партии отправляться в холодильник на созревание при температуре от 0 до минус 8 С.

Готовую копченую рыбную продукцию быстро охлаждают до температуры не выше 20 С, упаковывают и направляют в холодильную камеру. До реализации рыбу горячего копчения хранят при температуре от 2 до минус 2 С, рыбу холодного копчения - при температуре от 0 до минус 5 С. Срок хранения рыбы горячего копчения до замораживания не должен превышать 12 ч с момента выгрузки ее из копильной печи. Замораживать рыбу следует до температуры не выше минус 18 С немедленно после охлаждения.

Разделка

Разделочные доски, колоды для разуба рыбы должны быть изготовлены из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин.

Для каждого вида рыбы и морепродуктов должны быть отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, хранящиеся в соответствующих отделах на специально отведенных местах.

Реализация

Продажа сырых продуктов - рыбы, морепродуктов и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах отдельно от реализации готовых к употреблению продуктов. Запрещается нарезка рыбы и морепродуктов подсобными рабочими и покупателями. Запрещается продажа яиц в отделах (секциях) предприятий, реализующих рыбные продукты, готовые к употреблению.

Сырую рыбу и ее производные традиционно протирают и выкладывают в витрине на мелко колотый или чешуйчатый лед - это красиво и практично. Рыба может, не распространяя запаха, лежать на льду в открытой витрине, чтобы покупатель хорошо видел, свежий товар или нет. Лед получают при помощи ледогенераторов. Если витрина закрытая, в ней можно использовать специальную подсветку для рыбы. В свете ламп рыба поблескивает, как только что выловленная.

Охлаждение и замораживание

Рыбу охлаждают непосредственно в местах лова. В качестве охлаждающей среды применяют пищевую лед, морскую воду, раствор поваренной соли. Охлаждать рыбу на воздухе не принято из-за большой продолжительности процесса. При изготовлении охлажденной рыбы следует применять дробленый лед (искусственный или естественный). Перед дроблением лед должен быть промыт. Замораживание в морозильных камерах проводят при температуре воздуха не выше -23°С и относительной влажности воздуха 90—95%. Перед направлением на замораживание рыбу необходимо хорошо промыть чистой водой (температура не выше 15 С).

Камеры хранения, подготовленные к приему рыбной продукции, перед загрузкой необходимо охладить до заданной температуры хранения.

Рыбную продукцию, признанную непригодной в пищу, необходимо хранить в отдельном помещении для использования на технические цели или уничтожения. Совместное хранение в одной камере различных видов рыбной продукции, взаимно влияющих на ее качество и состояние тары, категорически запрещается.

Икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии (0 С). Расфасованная и укуренная икра немедленно должна направляться в холодильную камеру на хранение.

Свежая рыба

Сельдь рубленая может реализоваться не более 24 ч. при температуре ниже + 8 С. При отсутствии холода реализация не разрешается

Соленая рыба

Таблица. Сроки и температуры хранения соленой рыбы ГОСТ 815-88, 1084-88, 7448-96, 7449-96, 18223-88.

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Рыба всех наименований солёная, маринованная и пряная в заливных бочках слабо и среднесолёная	21 сут. 14 сут. 10 сут. 7 сут.	от - 6 до - 8 от - 3 до - 1 от + 1 до - 1 от + 4 до + 6
Рыба всех наименований крепко солёная в заливных бочках	31 сут. 24 сут. 20 сут. 17 сут.	от - 6 до - 8 от - 3 до - 1 от + 1 до - 1 от + 4 до + 6
Рыба всех наименований солёная в сухотарных бочках и ящиках	14 сут. 7 сут. 3 сут.	от - 6 до - 8 от - 3 до - 6 от + 1 до - 1

Примечание

Бочки периодически перекачивают

Подразумеваются следующие наименования рыбы:

- сельдь слабосоленая в заливных бочках
- сельдь слабосоленая в ящиках
- сельдь тихоокеанская жирная специального посола
- лососевые слабосоленые
- скумбрия жирная спецпосола

Мороженая рыба

Таблица. Сроки и температуры хранения мороженой рыбы глазированной ГОСТ 1168-86.

Мороженая рыба	Температура, С	Сроки
- осетровые глазированные	0 от -5 до -6 -10	около 1 сут. 14 сут. 4 мес.
- лососевые глазированные	0 от -5 до -6 -10	около 1 сут. 14 сут. 3 мес.
- сельдевые глазированные	0 от -5 до -6 -10	около 1 сут. 14 сут. 1 мес.
- скумбрийные глазированные	0 от -5 до -6 -10	около 1 сут. 14 сут. 2 мес.
- ставридовые глазированные	0 от -5 до -6 -10	около 1 сут. 14 сут. 3 мес.

Примечание:

Относительная влажность воздуха 95-98%. Глазируют рыбу жирную, нестойкую при хранении, упаковывают в полиэтиленовые пленки, плотная укладка, лучше хранить в таре

Таблица. Сроки и температуры хранения мороженой рыбы не глазированной ГОСТ 1168-86.

Мороженая рыба	Температура, С	Сроки
- ставридовые неглазированные	0 от -5 до -6 -10	около 1 сут. 14 сут. 1 мес.
- тресковые	0 от -5 до -6 -10	около 1 сут. 14 сут. 3 мес.
- камбаловые	0 от -5 до -6 -10	около 1 сут. 14 сут. 2 мес.
- карповые, окуневые, щука	0 от -5 до -6 -10	около 1 сут. 14 сут. 4 мес.

Примечание:

Относительная влажность воздуха 95-98%

Рыба холодного копчения

Таблица. Сроки и температуры хранения рыбы холодного копчения ГОСТ 813-88, ГОСТ 2623-73, ГОСТ 6481-97.

Относительная влажность воздуха 75-80%

Срок	Температура, С
14 сут.	от - 3 до - 5
7 сут.	от - 2 до 0
3 сут.	от 0 до 4

Рыба горячего копчения

Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения может реализовываться не более 48 ч. при температуре от + 2 С до + 6 С

Таблица. Сроки и температуры хранения рыбы горячего копчения замороженной ГОСТ 812-88

Срок	Температура, С
48 час.	от + 3 до + 6
не более 72 час.	от + 2 до -2
21 сут.	от -10 до -12
30 сут	-18

Балык, вяленая рыба

Таблица. Сроки хранения балычных изделий из осетровых (включая ломтики в банках- промышленная фасовка) и лососевых рыб, нельмы, белорыбицы, рыбы вяленой

Срок	Температура, С
21 сут.	от - 6 до - 8
14 сут.	от - 3 до - 5

10 сут.	от 0 до - 2
7 сут.	от 0 до - 4

Икра

Таблица. Сроки и температуры хранения икры ГОСТ6052-79Е, ГОСТ 7368-79Е

Продукт	Температура, С	Срок
Икра осетровых рыб без антисептиков	от + 4 до + 6 от -2 до -4	не более 2-5 сут. 2-2,5 мес.
Икра осетровых рыб с антисептиками	от + 4 до + 6 от -2 до -4	не более 2-5 сут. до 4-6 мес.
Икра осетровых рыб зернистая пастеризованная	от + 4 до + 6 от -2 до -4	не более 2-5 сут. до 8 мес.
Икра осетровых рыб зернистая в бочках	от + 4 до + 6 от 0 до -2	не более 2-5 сут. 2 мес.

Примечание:

Замораживать не рекомендуется

Таблица. Сроки и температуры хранения икры ГОСТ 18173-72Е

Продукт	Температура, С	Срок
Икра лососевая в банках	от + 4 до + 6 от -4 до -6	5 сут. 12 мес.
Икра лососевая в бочках	от + 4 до + 6 от -4 до -6	5 сут. 8 мес.

Примечание:

Запрещено замораживать

Полуфабрикаты из рыбы

Рыбные полуфабрикаты не рекомендуется хранить, т.к. рыба содержит много воды и быстро портится. В случае необходимости потрошеную и промытую рыбу хранят в холодильных камерах и шкафах

Таблица. Сроки и температуры хранения полуфабрикатов из рыбы

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Рыба всех наименований охлажденная	48 ч.	от 0 до - 2
Рыба и рыбные товары всех наименований мороженные и глазированные	24 ч.	от 0 до - 2
Рыба специальной разделки не замороженная	24 ч.	от - 2 до + 2
Рыба порционная в сухарях	12 ч.	От + 2 до + 6
Шашлыки и поджарка	24 ч.	от - 2 до + 2
Котлеты, биточки, фарш, зразы рыбо-картофельные, блинчики (без замораживания)	12 ч.	от - 2 до + 2
Котлеты, голубцы и фарш замороженные	72 ч.	от - 4 до - 6
Пельмени рыбные замороженные	48 ч.	от - 4 до - 6

Морепродукты мороженные

Сроки хранения морепродуктов мороженных: креветки, мидии, кальмар, каракатица, крабы, морской гребешок, омары, лангусты, осьминог, мясо крыла, паста «Океан» и др. ГОСТ 20414-93, ГОСТ 30314-95. Относительная влажность воздуха 90-95%

Срок	Температура, С
21 сут.	ниже - 18
14 сут.	от - 10 до - 12

2.9. Овощи / зелень / грибы. Фрукты / ягоды

Приемка и хранение грибов

Приемка, хранение грибов и грибной продукции и их реализация осуществляется в соответствии с действующими «Санитарными правилами по заготовке, переработке и продаже грибов».

Свежие съедобные грибы - продукт скоропортящийся, поэтому обработку собранных грибов необходимо производить не откладывая. Заготовка дряблых, переросших, осклизлых, заплесневевших, червивых, ломаных грибов запрещается. Переработка грибов должна вестись строго по отдельным видам. Переработка смеси и крошки грибов запрещается. Грибная продукция, подлежащая переработке, должна храниться отдельно от готовой продукции.

Свежие грибы, принятые для переработки, должны храниться в прохладном помещении или под навесом, рассыпанными тонким слоем на столах, чистых настилах, брезенте, мешковине и т.п. Запрещается ссыпать грибы в большие кучи, бочки, держать на солнце или на дожде. Срок хранения свежих грибов не должен превышать 2-4 часов.

Соленые, маринованные (или отварные) грибы в бочках следует хранить в боковом положении на деревянных рейках, подкладках, в чистых, сухих, хорошо проветриваемых складах или подвалах при температуре не выше +8 град.С.

Для соленых грибов наилучшая температура хранения +1 - +2 С, для маринованных в бочках - 0 - +8 С. В зимнее время следует предохранять грибы от замерзания.

Режим хранения грибов, расфасованных в бочки, должен быть следующим:

а) отварные, соленые грибы при 0 - +2 С не более 6 месяцев;

б) маринованные не пастеризованные грибы при 0 - +8 С не более 8 месяцев.

Режим хранения для стерилизованных маринованных грибов в банках при 0 - +15 С не более 12 месяцев.

Сушеные грибы должны храниться в сухих, хорошо проветриваемых помещениях на стеллажах в упакованном виде или подвешенными в связки. Связки грибов не должны касаться стен. Грибы отсыревшие немедленно должны быть просушены. Недопустимо хранение сухих грибов совместно в одном помещении с солеными и маринованными грибами, с влажными продуктами или полуфабрикатами, могущими передать грибам влагу, посторонний запах, а также вблизи водопроводных труб и действующих приборов отопления. Срок хранения сушеных грибов 1 год в сухом прохладном месте.

Хранение

Специализированные стационарные хранилища для хранения фруктов должны быть оборудованы принудительной вентиляцией и обеспечивать должную температуру и относительную влажность для каждого вида продукции в соответствии с требованиями действующей нормативно-технической документации.

Свежие 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%.

В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения овощей на базах качество их должно периодически проверяться, овощи - подвергаться переборке и очистке.

Овощи на складах хранят в закромах слоем не выше 1,5 м и в ларях; квашенные – в бочках; зелень – разложенную на стеллажах, ягоды – в решетках на стеллажах.

На заготовочных предприятиях овощи хранят в бункерах вместимостью 3...5 т.

Сульфитированный картофель на складах хранят в металлических ящиках, флягах или функциональных емкостях.

Наиболее пригодная температура для большинства плодов 0...2 С. Хранить можно только не поврежденные плоды. При сухом воздухе плоды увядают, морщатся. Излишняя влажность воздуха способствует образованию плесени и размножению микробов. Относительная влажность воздуха должна быть равной 82...90% (для яблок и малины до 95%). Необходима вентиляция воздуха с 2 или 3 кратной сменой воздуха в сутки.

При хранении на воздухе очищенные овощи вянут, теряют аромат, разрушается витамин С, а при хранении в воде из них извлекаются минеральные соли, витамин С и др. питательные вещества. Поэтому очищенные овощи хранить вообще не рекомендуется. Однако, в случае необходимости очищенные корнеплоды хранят без воды в холодном месте, покрытыми влажной тканью.

Очищенный картофель нельзя хранить на открытом воздухе, т.к. при этом снижается его питательная ценность и вкус, кроме того, он становится темным. Для предотвращения порчи очищенного картофеля применяют сульфитацию – вымачивание картофеля в растворе бисульфита с последующей промывкой. Хранить сульфитированный картофель можно при температуре 2...7 С в течение 2 суток, а при температуре 15...17 С – одни сутки. При этих условия сульфитированный картофель сохраняет белый цвет и все качества, свойственные свежим клубням. Если условия не позволяют сульфитировать картофель, его хранят в холодной воде не более 3...4 часов.

Другим способом сохранения очищенного картофеля является глубокая заморозка.

Реализация

Продажа плодоовощной продукции производится в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях, а также в павильонах мелкорозничной сети. На плодоовощных базах и в магазинах рекомендуется мыть корнеплодов и фасовка их в сетки и пакеты для реализации.

В период массового поступления картофеля и свежей плодоовощной продукции допускается ее продажа с лотков, тележек и др., а также на открытых овощных базарах. Запрещается реализация загнивших, испорченных овощей и фруктов.

Отпуск плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной и др.) необходимо проводить отдельно от реализации овощей и фруктов, специальным инвентарем (ложками, вилками, щипцами и др.) в чистую тару.

Запрещается реализация соков на разлив в отделах овощей и фруктов.

Запрещается продажа яиц в отделах (секциях) предприятий, реализующих продукты из овощей, готовых к употреблению.

Таблица. Сроки и температуры хранения свежих овощей

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Томаты молочной степени зрелости ГОСТ 1725- 85	3 - 4 нед.	от + 11 до + 13
Томаты бурой и розовой степени ГОСТ 1725- 85	1 мес.	от + 1 до + 2
Томаты красной степени зрелости ГОСТ 1725- 85	2 - 4 нед.	от + 0,5 до + 1
Огурцы свежие выращенные в открытом грунте ГОСТ 1726- 85	15 сут.	от + 7 до + 10
Лук свежий зелёный РСТ РСФСР 624- 88	5 сут.	от 0 до + 1
Обрезной фасованный лук в герметично закрытых пакетах РСТ РСФСР 624- 88	10 сут. 3 сут.	от 0 до + 1 от + 15 до + 20

Примечание:

Томаты хранят в закрытых вентилируемых помещениях

Таблица. Режимы транспортировки и хранения свежих овощей и плодов.

Овощи	Продолжительность хранения, сут.	Температура при транспорт., С	Температура при хранении, С	Отн. влажность воздуха, %	Выделение этилена	Чувствительность к воздействию этилена
Огурцы	10-15	+ 10	+ 10+ 11	90-95	низкое	высокая
Баклажаны	10-15	+ 8+ 10	+ 8+ 12	85-90	очень низкое	низкая
Цветная капуста	20-30	0+ 1	0+ 1	90-95	очень низкое	высокая
Белокоч. капуста	20-210	0+ 1	0+ 1	90-95	очень низкое	низкая
Краснокоч. капуста	90-180	0+ 1	0+ 1	90-95	очень низкое	средняя
Брокколи	10-14	0	0	90-95	очень низкое	высокая
Морковь	30-240	0	0	90-95	очень низкое	низкая
Свекла	30-210	0	0	90-95	очень низкое	средняя
Картофель ранний	30-90	+ 4+ 6	+ 4+ 6	90-95	очень низкое	средняя
Картофель поздний	90-200	+ 4+ 6	+ 4+ 6	90-95	очень низкое	средняя
Лук-репка	30-180	0+ 1	+ 0,5+ 1,5	65-70	очень низкое	низкая
Лук-перо	7-10	0+ 2	0+ 1	95-100	очень низкое	средняя
Лук-порей	20-90	0	0+ 1	90-95	очень низкое	средняя
Кольраби	25-90	+ 1+ 2	0+ 2	95-100	очень низкое	низкая
Редис	7-21	+ 1+ 1,5	+ 1+ 2	95-100	очень низкое	низкая
Чеснок	90-210	+ 1+ 2	+ 1+ 2	65-70	очень низкое	низкая
Салат	7-21	0+ 1	0+ 2	95-100	очень низкое	высокая
Шпинат	10-14	0+ 1	0+ 2	95-100	очень низкое	высокая
Эндивий	14-21	0+ 1	0+ 2	95-100	очень низкое	средняя
Перец сладкий	12-20	+ 10	+ 8+ 9	95-100	очень низкое	низкая
Перец острый	14-21	+ 10	+ 7+ 10	95-100	низкое	низкая
Кабачки	7-14	+ 5+ 10	+ 5+ 10	90-95	низкое	средняя
Цукини	14-21	+ 7+ 10	+ 7+ 10	90-95	низкое	средняя
Патиссоны	7-21	+ 5+ 10	+ 5+ 10	90-95	низкое	средняя

Помидоры зеленые	21-28	+ 13+ 15	+ 13+ 20	90-95	очень низкое	высокая
Помидоры спелые	7-14	+ 8+ 10	+ 8+ 11	90-95	среднее	низкая
Авокадо	14-28	+ 10	+ 7+ 13	85-90	высокое	высокая
Зелень (петрушка, сельдерей)	10-25	0	-0,5-1	95-100	очень низкое	высокая

Фрукты

Бананы зеленые	20-60	+ 14	+ 13	85-90	среднее	высокая
Бананы зрелые	2-7	+ 13	+ 14	85-90	среднее	высокая / низкая
Яблоки зимние	30-200	+ 2+ 4	-1+ 4	90-95	очень высокое	высокая
Апельсины1	60-120	+ 2+ 7	+ 6+ 10	85-90	очень низкое	средняя
Лимоны1	30-200	0+ 10	+ 12+ 14	85-90	очень низкое	средняя
Мандарины1	14-30	+ 5+ 8	+ 5+ 8	85-90	очень низкое	средняя
Грейпфруты	28-90	+ 13	+ 10+ 14	85-90	очень низкое / среднее	средняя
Киви	30-90	0+ 1	0+ 1	90-95	очень низкое	высокая
Груши	15-120	0+ 1	0-1	90-95	высокое	высокая
Абрикосы	7-20	0-0,5	0-1	90-95	высокое	высокая
Ананасы1	14-38	+ 7+ 10	+ 7+ 10	85-90	низкое	низкая
Виноград	20-120	0-1	0-1	90-95	очень низкое	низкая
Манго	14-25	+ 13	+ 13	85-90	среднее	высокая
Персики	14-30	0-1	0-1	90-95	среднее	высокая
Слива	14-28	0	0+ 1	90-95	среднее	высокая
Арбузы	14-21	+ 10	+ 10	85-90	низкое	низкая
Дыни1	14-30	+ 3+ 10	+ 3+ 10	85-90	среднее	средняя
Черешня	5-10	0+ 2	0+ 2	90-95	очень низкое	низкая
Кокосовые орехи	30-180	0+ 1,5	0+ 1,5	80-85	низкое	низкая
Клубника	5-10	0-0,5	0-0,5	90-95	низкое	низкая

Примечание:

1 вариация, в зависимости от сорта, степени зрелости и страны происхождения

Сроки хранения полуфабрикатов из овощей при температуре от + 2 С до + 6 С

Наименование изделий	Срок
Картофель сырой очищенный, сульфитированный	48 ч.
Капуста белокочанная свежая зачищенная	12 ч.
Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24 ч.
Редис, редька обработанные, нарезанные	12 ч.
Петрушка обработанная: зелень	18 ч.
Петрушка обработанная: корень	24 ч.
Сельдерей обработанный: зелень	18 ч.
Сельдерей обработанный: корень	24 ч.
Лук зеленый обработанный	18 ч.
Укроп обработанный	18 ч.
Эстрагон (зелень) обработанный	18 ч.
Пастернак (корень) обработанный	24 ч.

Полуфабрикаты, прошедшие тепловую обработку:

Пюре плодое и ягодное.

Длительно хранить пюре в бочках следует при температуре 1...2 С, лучше подвальном, не отапливаемом, хорошо вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха 70...80%. Пюре в банках и бочках может храниться при температуре 0...20 С.

Повидло.

Хранят повидло в ящиках до 6 мес., в бочках до 9 мес. при температуре воздуха 0...20 С и относительной влажности 75...80%.

Неправильно хранимое повидло может забродить, заплесневеть. В этих случаях повидло следует подвергнуть увариванию с сахаром.

Варенье и джем.

Хранить варенье и джем в банках и бочках следует: стерилизованное при 0...20 С и не стерилизованное при 10...20 С. При избытке тепла варенье забродит, а в холоде – засахарится.

Таблица. Сроки хранения полуфабрикатов из овощей при температуре от + 2 С до + 6 С

Наименование изделий	Срок
Запеканка капустная, морковная, овощная, картофельная с мясом	18 ч.
Биточки (котлеты) капустные, морковные, свекольные, картофельные	18 ч.
Шницель капустный, фарш капустный, фарш морковный	12 ч.
Огурцы соленые нарезанные припущенные	24 ч.
Капуста белокочанная свежая нарезанная бланшированная	12 ч.
Капуста квашеная тушеная для первых блюд	72 ч.
Лук, морковь пассированные	48 ч.
Голубцы- полуфабрикаты (овощные, с мясом и рисом, с рыбой и рисом, с творогом и рисом, с пшеном и шпиком)	12 ч.
Голубцы- полуфабрикаты с мясом и рисом, приготовленные в столовых	6 ч.
Морковь отварная очищенная	24 ч.
Свекла отварная очищенная	24 ч.
Картофель отварной очищенный	18 ч.

Морковь отварная очищенная нарезанная	18 ч.
Свекла отварная очищенная нарезанная	18 ч.
Картофель отварной очищенный нарезанный	12 ч.
Овощи отварные неочищенные	6 ч.

Замороженные овощи, фрукты, полуфабрикаты овощей и фруктов

Замораживание является способом консервирования, основанным на обезвоживании тканей плодов и овощей путем превращения содержащейся в них влаги в лед.

Лед образуется при температурах от минус 2 до минус 6 С, а в некоторых видах овощей – от минус 1 до минус 3 С. Чем быстрее происходит процесс замораживания, тем больше образуется кристаллов льда, меньше их размеры, выше качество продукта.

Плоды, ягоды и овощи замораживают при температуре минус 35 С, минус 40 С, доводя температуру продукта до минус 18 С. При этом вымерзает около 90% влаги, содержащейся в сырье.

Для замораживания используют сырье только высокого качества, отсортированное по размерам, вымытое с удаленными дефектными экземплярами.

Сырье замораживают рассыпью или в таре в холодильных камерах, в скороморозильных аппаратах в потоке холодного воздуха или на движущимся конвейере, обуваемом холодным воздухом.

Замороженные плоды и фрукты 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.

После оттаивания замороженных плодов и овощей их необходимо немедленно употребить.

Для замороженных продуктов и полуфабрикатов срок хранения исчисляется с момента поступления в магазин или на предприятие общественного питания в мороженом виде.

2.10. Консервы, салаты / соления

Приемка и брак консервов

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 (бомбаж) в одной партии консервов администрация предприятия обязана прекратить реализацию консервов данной партии, информировать об этом завод- изготовитель 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 органами СЭС.

Не допускаются к реализации консервы, имеющие дефекты: бомбаж, хлопущки, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированные, с признаками микробиологической порчи продуктов (плесневение, брожение, ослизнение) и др.

Примечание: Бомбаж банок – вздутие крышек, донышек. Хлопущки – банки с нарушенной герметичностью.

Хранение консервов

Мясные консервы на складах хранят в заводской упаковке – в ящиках, установленных на подтоварники при температуре воздуха не более 15 С и при относительной влажности воздуха не более 75%. Консервы мясные и мясо растительные в металлических сборных банках и стеклянных банках хранят до трех лет, а в штампованных – до двух; колбасные – до одного года.

Срок хранения мясных пастеризованных консервов при температуре от 0 до 5 С – не более 6 мес.

В торговой сети мясные консервы должны храниться при температуре не выше 20 С до 30 сут.

Рыбные пресервы рекомендуются хранить при температуре от -8 до 0 С (но не допуская замораживания) и при относительной влажности воздуха не более 75%.

Фруктово-овощные консервы хранят в магазинах в чистых сухих помещениях при температуре от 0 до 15 С и относительной влажности воздуха не более 75% в течении срока до одного года.

Таблица. Сроки и температуры хранения различных консервов

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Консервы мясные ГОСТ 697-84, ГОСТ 698-84, ГОСТ 5284-84, ГОСТ 9936-76	30 сут.	от + 8 до + 15
	1-3 года, в зависимости от рецептуры	около 0
Консервы мясные ГОСТ 5283-91 Мясо птицы в собственном соку ГОСТ 28589-90	2 года	от 0 до + 20
Пресервы рыбные специального и пряного посола, пресервы из разделанных рыб и нерыбных морепродуктов в различных заливках	21 сут.	от - 6 до - 8
	14 сут.	от - 3 до - 6
	10 сут.	от + 1 до - 1
	3 сут.	от + 4 до + 6

Салаты / соления

Недопустимо хранить салаты (готовые и не заправленные) совместно с сырыми, не обработанными овощами.

Салаты, заправленные соусами – очень скоропортящийся продукт, поэтому на них устанавливаются очень короткие сроки годности. Сроки годности (реализации) определяют органы СЭС на каждом предприятии конкретно, в зависимости от производственных условий изготовления и хранения. Оптимальная температура салатов к раздаче + 8 С. При реализации салаты размещают в гастроёмкостях, уложенных либо в холодильные витрины либо в салат-бары.

Запрещается продажа яиц в отделах (секциях) предприятий, реализующих салаты и соления, готовые к употреблению.

Таблица. Сроки и температуры хранения салатов

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Салат из краснокочанной капусты быстрозамороженный	24 ч.	от 0 до + 4
Салат из свеклы с хреном быстрозамороженный	24 ч.	от 0 до + 4
Овощная закуска с томатом быстрозамороженный	24 ч.	от 0 до + 4

Салат из капусты квашеной	24 ч.	от + 2 до + 6
Салаты (мясной, столичный, рыбный) в не заправленном виде	12 ч.	от + 2 до + 6
Салаты, винегреты всех наименований в не заправленном виде, приготовленные в столовых	6 ч.	от + 2 до + 6
Винегрет, салат (овощной с мясом и рыбой). При отсутствии холода реализация не разрешается	6 ч.	ниже + 8
Салаты (мясной, столичный, рыбный) в не заправленном виде	12 ч.	от + 2 до + 6
Салаты, винегреты всех наименований в не заправленном виде, приготовленные в столовых	6 ч.	от + 2 до + 6

Квашенную капусту фасуют в стеклянные банки, укладывают в бочки. Рекомендуется хранить при температуре от -1 до -4 С.

Допускается хранить квашенную капусту в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 10 С.

Квашенные и соленые огурцы и помидоры хранят при температуре не выше 4 С и относительной влажности воздуха 85-90%.

Маринованные овощи и плоды в герметичной таре хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях при температуре от 0 до 15 С.

2.11. Напитки

Реализация

При реализации напитков из изотермических емкостей следует руководствоваться действующей «Инструкцией по обслуживанию изотермических емкостей, предназначенных для продажи безалкогольных напитков, квасов и пива в разлив».

Бутылки с напитками и водой, стеклянные баллоны с соками перед их вскрытием должны обтираться снаружи влажной чистой тканью.

Вскрытие стеклотары производится на столе перед отпуском потребителю. Предварительно банки с соками тщательно осматриваются на наличие бомбажа и посторонних включений.

При торговле безалкогольными напитками и соками в предприятии мытье стаканов должно производиться на месте их продажи с помощью шприцев двойного действия. В конце рабочего дня необходимо промывать стаканы с добавлением моющих средств и ополаскивать горячей проточной водой (температура не ниже 65 С).

При отсутствии условий для мытья стаканов отпуск напитков разрешается только в стаканчики одноразового использования.

Категорически запрещается повторное использование одноразовых стаканчиков.

Чистую посуду для отпуска напитков хранят на лотках в перевернутом виде. Перед заполнением стаканы повторно промывают.

Запрещается мытье стаканов для отпуска напитков в ведрах и тазах.

Запрещается реализация соков на разлив в отделах овощей и фруктов.

Соки, прохладительные напитки на складах хранят в заводской упаковке – в ящиках, установленных на подтоварники.

Вино – легко уязвимый продукт. Оно боится света, резких перепадов температуры, тряски. Резкая неоновая подсветка – может вызвать в напитке "вкус света" – ухудшение качества вина. Именно поэтому вино продается в зеленых или коричневых бутылках – темное стекло предохраняет вино от вредного воздействия света. Лишь некоторые белые вина могут храниться в светлых бутылках.

Важно не держать вино в вертикальном положении – такой способ хранения позволяет избежать высушивание пробки и контакт вина с воздухом. Расположение бутылок должно быть такое, чтобы этикетка была хорошо видна покупателю. Поэтому вино чаще всего хранят в наклонном положении под углом 30 град, так, чтобы пузырек воздуха находился в плече бутылки. Из за разной формы бутылок угол наклона может немного меняться.

Хранение

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.

Хранят вина в затемненных помещениях в горизонтальном положении при температуре 8 ... 16 С. Полусладкие вина следует хранить при температуре от -2 до +8 С. Относительная влажность воздуха помещений должна быть для вина в бутылках 70-75%. Вина нельзя замораживать, хранить при температуре ниже -6 С.

Винно-водочные изделия на складах хранят в заводской упаковке – в ящиках, установленных на подтоварники.

Гарантированный срок хранения минеральных вод в бутылках в сухих темных складских помещениях при температуре 5...20 С до 1 года.

Минеральную воду в бутылках на складах хранят в горизонтальном положении на стеллажах.

Гарантийный срок хранения не пастеризованного пива в зависимости от вида – от 3 до 17 сут., пастеризованного без применения стабилизаторов – 1 мес., пастеризованного с применением стабилизаторов – 3 мес.

Таблица. Сроки и температуры хранения безалкогольных газированных напитков

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Квас хлебный непастеризованный	48	от + 2 до + 6
Квас «Московский»	72	от + 2 до + 6

Таблица. Сроки и температуры хранения безалкогольных не газированных напитков

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Безалкогольные негазированные напитки (лимонный, вишневый без консерванта), вырабатываемые промышленностью	48	от + 2 до + 6

Таблица. Сроки и температуры хранения алкогольных напитков

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Водки ГОСТ 12712- 80, 12545- 81	12 мес.	от - 5 до + 25
Водки особые ГОСТ 12712- 80, 12545- 81	6 мес.	от - 5 до + 25
Коньяки ГОСТ 13741- 73	2 г.	выше + 5
Советское шампанское ГОСТ 13918- 68	6 мес.	от + 8 до + 16
Наливки и пунши ГОСТ 4827- 70, 7190- 71	8 мес.	от + 10 до + 20
Настойки сладкие, полусладкие слабо градусные и аперитивы ГОСТ 4827- 70, 7190- 71	3 мес.	от + 10 до + 20
Напитки десертные ГОСТ 4827- 70, 7190- 71	2 мес.	от + 10 до + 20
Настойки горькие, горькие слабо градусные и бальзамы ГОСТ 4827- 70, 7190- 71	6 мес.	от + 10 до + 20

Таблица. Сроки и температуры хранения винных изделий плодово-ягодных

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Столовые полусухие и полусладкие вина ГОСТ 17292- 83, 5575- 76	1 мес.	от - 2 до + 8
Игристые, шипучие столовые сухие вина ГОСТ 17292- 83, 5575- 76	2 мес.	от + 8 до + 16
Вина остальных групп ГОСТ 17292- 83, 5575- 76	4 мес.	от + 8 до + 16

Таблица. Сроки и температуры хранения винных изделий из винограда

Наименование изделий	Срок	Температура, С
Столовые ординарные вина ГОСТ 7208- 84, 5575- 76	2 мес.	от + 8 до + 16
Креплёные ординарные, ароматизированные, столовые марочные вина ГОСТ 7208- 84, 5575- 76	4 мес.	от + 8 до + 16
Креплёные марочные вина ГОСТ 7208- 84, 5575- 76	6 мес.	от + 8 до + 16