***КОНСУЛЬТАЦИЯ*** по выполнению заданий по учебной дисциплине **ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены.**

**20.11.2020. (2час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**ОП.01 Санитария и гигиена в пищевом производстве**

**Тема 3.4.** **Санитарно гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.**

**1)Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация**

**Литература**

1.СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

2.Королев А.А. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена », часть 1- М, «Академия», 2017

3.Королев А.А. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена », часть 2- М, «Академия», 2017

4.Мартинчик А.Н. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена », часть 1- М, «Академия», 2017

5.Мартинчик А.Н.«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена », часть 2- М, «Академия», 2017

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** ***marina.lysova.78@mail.ru*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

Для предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний сырье и пищевые продукты транспортируют специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами.

Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать вместимости имеющегося на предприятии общественного питания холодильного оборудования.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозят в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.

Транспортную тару маркируют в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.

Реализация продукции вне организации питания в потребительской таре осуществляется при наличии информации, предусмотренной действующими гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Транспортировка пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими и опасными веществами не допускается. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Использование специализированного транспорта для других целей не допускается.

Поступающие в организации питания продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации, сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания ***запрещается принимать:***

* + продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
	+ мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
	+ рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
	+ непотрошеную птицу (кроме дичи);
	+ яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», утиные и гусиные яйца, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
	+ консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
	+ крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
	+ овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
	+ грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
	+ пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
	+ продукцию домашнего изготовления.

Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты хранят в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты со специфическим запахом (специи, сельдь и т. д.) следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

Пищевые продукты хранят в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (приложение 2).

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мытью, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.

Мясные туши, полутуши, четвертины охлажденные подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенками и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.

Сыры крупные хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладывают картон или фанеру.

Сыры мелкие хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

Мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6 °С.

Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках, в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделять отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки сметают с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки 1 %-м раствором уксусной кислоты.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

Овощи, плоды, ягоды замороженные хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

**Санитарные требования к складским помещениям,**

**их планировке, устройству и содержанию.**

***Складские помещения*** предприятия должны отвечать требованиям строительных норм и санитарных правил. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции. Следует помнить, что холод не убивает микроорганизмы, а только задерживает их развитие. Не следует допускать колебаний температуры и влажности в камерах и кладовых, так как это приводит к конденсации влаги на продуктах и быстрой их порче. Охлаждаемые камеры должны быть оборудованы термометрами.

Согласно принятой классификации продукты следует хранить раздельно по их видам: мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделии и др.); хлеб; овощи и фрукты.

***Запрещается совместное хранение:***

• сырья, полуфабрикатов и готовых к употреблению продуктом;

• доброкачественных продуктов и продуктов сомнительных, недоброкачественных;

• продуктов с резким специфическим запахом (специи, сельдь и др.) и легко воспринимающих запах (масло, сыр, яйцо, чай, сахар и др.);

• пищевых продуктов и хозяйственных материалов, непищевых товаров, тары и т. п.

На небольших предприятиях, а также в камере суточного запаса продуктов допускается кратковременное совместное хранение сырья и готовых продуктов с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

Все пищевые продукты должны размещаться на стеллажах или подтоварниках на высоте не менее 15 см от пола. Между рядами ящиков, штабелей необходимо прокладывать рейки для лучшей циркуляции воздуха.

Складирование незатаренной продукции навалом, на полу не допускается. Продукты следует размешать и использовать с учетом порядка поступления. Маркировочные ярлыки на таре поставщика с указанием срока годности следует сохранять до полного использования продукта.

Скоропортящиеся продукты размещают в холодильных камерах. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят штабелями на подтоварниках.

Субпродукты, птицу, рыбу мороженую храпят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Сметану, творог хранят в таре с крышкой, масло сливочное — в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент в лотках, мелкие сыры — в таре, крупные сыры — без тары на стеллажах.

Колбасы, окорока, сосиски, сардельки и др. хранят в таре поставщика или производственной таре, яйцо – в коробах на подтоварниках.

Некоторые скоропортящиеся продукты представляют наиболее благоприятную среду для размножения микроорганизмов, вызывающих порчу продуктов, пищевые отравления или острые кишечные инфекции.

***ЗАДАНИЕ*** запишите в конспект, что ***запрещается принимать***

для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания ,а также запрещающее совместное хранение.