

Министерство образования и науки Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области „Усольский сельскохозяйственный техникум„.

**Учебная дисциплина:** Теоретические основы товароведения.

**Специальность:** Коммерция (по отраслям).

**Курс 2 Группа 21К**

**Преподаватель:** Ермолаева О.И.

e-mail: [yermolayeva.olenka.83@mail.ru](mailto:yermolayeva olenka.83@mail.ru)

Дата: 02.11.2021

**Тема: Санитарные требования для розничных предприятий.**

**План занятия:**

- 1.Требования к приемке, хранению, транспортировке, переработки пищ.сырья и реализации пищевой продукции.
- 2.Соблюдение условий хранения след.видов пищевой продукции.
- 3.Требования к расфасовке и реализации пищевой продукции.
- 4.Пищевые продукты, которые не допускаются к реализации в торговую сеть.

**Согласно санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией" (Утверждены приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 31 мая 2017 года № 358).**

**Требования к приему, хранению, транспортировке, переработки ( обработки) продовольственного (пищевого) сырья, расфасовки и реализации пищевой продукции .** Прием пищевой продукции осуществляется на объектах встроенных в жилые здания при наличии специальных загрузочных помещений с торца жилого здания, не имеющего окон и (или) из подземных туннелей, и (или) со стороны автомагистралей. Завоз пищевой продукции в ночное время (с 23-00 до 6-00 часов) на объекты, встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания и здания иного назначения не проводится. . Пищевая продукция при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается товаросопроводительными документами, обеспечивающими ее прослеживаемость, подтверждающие качество и безопасность, а также информацией об условиях хранения, транспортировки и сроке годности в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011. Для скоропортящейся пищевой продукции в товаросопроводительных документах указывается время и дата изготовления, температура хранения и конечный срок реализации продукции. Количество принимаемой скоропортящейся пищевой продукции определяется объемом холодильного оборудования (для хранения данного вида продукции), имеющегося на объекте. Объект обеспечивается складскими помещениями для хранения и подготовки пищевой продукции к реализации, холодильным оборудованием для отдельного хранения сырья, готовой пищевой продукции, помещениями для хранения упаковки и вспомогательных материалов, оборудованные полками, стеллажами, подтоварниками и контейнерами, изготовленных из материалов, обеспечивающих их чистку, мойку и дезинфекцию.

Пищевую продукцию в них размещают партиями, хранят на стеллажах, поддонах, подтоварниках. При хранении, транспортировке и реализации пищевой продукции соблюдаются условия хранения, транспортировки и сроки годности, установленные изготовителем продукции, в соответствии с нормативными документами и (или) технической документацией изготовителя, в случае отсутствия установленных условий транспортировки – в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции. Поступление пищевой продукции в места хранения осуществляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности потребительской и транспортной упаковки. Хранение, транспортировка, расфасовка и реализация пищевой продукции на объектах осуществляется в условиях, предотвращающих ее от загрязнения, с соблюдением товарного соседства, обеспечивая отдельную транспортировку, хранение, расфасовку сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией. Пищевую продукцию, имеющую специфический запах, хранят, транспортируют отдельно от пищевой продукции, воспринимающей, абсорбирующей посторонние запахи. Реализация пищевой продукции совместно с непищевой продукцией (непродовольственными товарами) допускается только в упаковке изготовителя такой продукции. Для транспортировки пищевой продукции используют транспортные средства и (или) контейнера с грузовыми отделениями, внутренняя поверхность которых выполнена из моющих и нетоксичных материалов, подвергающихся очистке, мойке и дезинфекции, обеспечивающих защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых. Для транспортировки пищевой продукции с регламентированными температурами хранения используются транспортные средства и (или) контейнеры, оснащенные оборудованием, обеспечивающими возможность поддержания условий транспортировки и (или) хранения пищевой продукции, поддерживающими необходимые температуры транспортировки и контрольными средствами измерения соответствующих параметров температурных режимов. Транспортировка жидкой и сыпучей неупакованной пищевой продукции осуществляется в опломбированных маркированных емкостях, цистернах, предназначенных только для их перевозки. Во время приема, транспортировки и разгрузки пищевую продукцию предохраняют от атмосферных осадков, влаги. Транспортировка скоропортящейся пищевой продукции производится транспортными средствами с охлаждаемыми, изотермическими кузовами, рефрижераторами, обеспечивающими температурные режимы транспортирования. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для транспортировки одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и непищевых грузов, обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры для транспортировки пищевой продукции содержатся в чистоте, подвергаются очистке, мойке, с периодичностью, установленной объектом, для обеспечения состояния, исключающего загрязнение пищевой продукции. Для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, предназначенных для транспортировки пищевой продукции, используется вода, соответствующая требованиям документов нормирования. **Обеспечивается соблюдение особых условий хранения следующих видов пищевой продукции:** 1) хранение охлажденного и мороженого мяса (в тушах, полутушах, четвертинах) производится в подвешенном состоянии на крючьях, не допуская соприкосновения туш между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках (или помещенное в упаковку) хранится на

стеллажах, подтоварниках и в контейнерах. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в упаковке изготовителя; 2) охлажденная рыба хранится в упаковке изготовителя, температура хранения от 0о С до минус 2 С не более двух суток; 3) хранение сыпучих видов пищевой продукции производится в сухих, чистых, проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75 процентов (далее – %), на стеллажах; 4) плодоовощная продукция в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения подвергается переборке и очистке; 5) картофель, предназначенный для оптовой торговли, хранится в темных помещениях и (или) с использованием упаковки, защищающей его от воздействия прямого или рассеянного солнечного света.

**Требования к расфасовке и реализации пищевой продукции** . Пищевую продукцию расфасовывают с использованием упаковки, предназначенной для контакта с пищевой продукцией, соответствующую требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769, при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающие ее прослеживаемость, подтверждающие ее качество и безопасность. Упаковку используют прочную, чистую, сухую, без постороннего запаха и нарушения целостности, хранится в специально определенном месте, не допускается хранение на полу. При расфасовке пищевой продукции объектами розничной торговли в отсутствие потребителя на потребительской упаковке или на прикрепленной к ней этикетке указывается наименование пищевой продукции, дата ее изготовления, срок ее годности и условия хранения. На объектах розничной и оптовой торговли в процессе реализации не допускается расфасовка в потребительскую упаковку с изменением количества и (или) вида упаковки мясной и другой скоропортящейся пищевой продукции, поступающей для реализации на объекты, в случае отсутствия в маркировке изготовителя такой продукции информации о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности). В маркировке мясной и другой скоропортящейся пищевой продукции, упакованной в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно указывается информация о дате ее упаковывания и сроке годности, за исключением случаев, когда на объектах такая продукция упаковывается в присутствии потребителя. Сведения в отношении пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, а также пищевой продукции, расфасовка которой осуществляется объектами розничной торговли в присутствии потребителя, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой пищевой продукции. Маркировочный ярлык (этикетка) упаковки пищевой продукции с указанием срока годности, условий хранения и вида продукции сохраняется до окончания сроков годности, до полной ее реализации. При отпуске покупателям нефасованной, неупакованной пищевой продукции в потребительскую упаковку продавец пользуется торговым инвентарем, разовыми перчатками. Реализация пищевой продукции из вскрытой потребительской упаковки, неупакованной в потребительскую упаковку, или если часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, осуществляется в течение срока годности и с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем данной продукции, с доведением информации о такой продукции до потребителя. **Не допускается:** 1) взвешивание пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку, непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов; 2) реализация кондитерских изделий без упаковки; 3) хранение хлеба

и хлебобулочных изделий "навалом", вплотную со стенами помещений, без подтоварников; 4) нарезка хлеба подсобными рабочими и покупателями; 5) транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий "навалом", а также в упаковке, используемой для другой пищевой продукции; 6) прием, хранение, транспортировка и реализация продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения, не имеющего информации о применении (или отсутствии такового) пестицидов при их производстве; 7) реализация: творога, молочных коктейлей, изготовленных из непастеризованного молока; яиц в отделах (секциях), реализующих нефасованную пищевую продукцию, готовую к употреблению; 8) отпуск покупателям пищевой продукции, отнесенной к санитарному браку. Такую продукцию собирают в специальную промаркированную емкость для последующей утилизации. При обнаружении в процессе хранения и реализации хлеба и хлебобулочных изделий признаков "картофельной болезни", полки для хранения промывают теплой водой с моющим средством и протирают 3 % раствором уксусной кислоты. В целях предупреждения картофельной болезни не реже 1 раза в неделю полки для хранения хлеба промывают теплой водой с моющими средствами, протирают 1 % раствором уксусной кислоты и затем просушивают. На объектах не допускается прием, хранение, транспортировка и реализация пищевой продукции, которая: 1) не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, действующим в области безопасности пищевой продукции; 2) имеет явные признаки недоброкачества, отличные от признаков указанных в нормативных документах и (или) технической документации изготовителя такой пищевой продукции; 3) не имеет товаросопроводительных документов, содержащих сведения, подтверждающих ее место происхождения и прослеживаемость, удостоверяющих качество и безопасность; 4) не соответствует предоставленной изготовителем информации, указанной в маркировке; 5) не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности; 6) не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные нормативными правовыми актами в области безопасности пищевой продукции; 7) в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией; 8) отсутствие на маркировке условий хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (или) товаросопроводительных документов, температурно-влажностным режимам ее хранения; 9) является пищевой продукцией непромышленного (домашнего) изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке. Допускается на объектах осуществлять упаковку пищевой продукции под вакуумом с соблюдением условий хранения, транспортировки и сроков годности, установленных изготовителем такой продукции, с указанием в маркировке соответствующей информации ("упаковано под вакуумом"). Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, нормативным документам и (или) технической документации изготовителя, представляющая опасность для здоровья населения, не допускается к реализации. Принятие решения о возможности утилизации и утилизация такой продукции осуществляются в соответствии с ТР ТС 021/2011, Правилами утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140.

**Задание:** сделать краткий конспект по данному материалу.