

11. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА

**щодо специфікації (вимоги) до сировини та контролю
за постачальниками пов'язана з питаннями зберігання та
транспортування сировини та продуктів харчування.**

Програма-передумова щодо зберігання та транспортування повинна забезпечити створення операторами ринку належних умов для зберігання готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів.

Програма зберігання.

Під час зберігання для уникнення псування сировини, допоміжних матеріалів на підприємстві необхідно розробити і дотримуватися порядку використання системи поновлення товарних запасів (FIFO, FEFO).

FIFO (First In, First Out) - перший прийшов - перший пішов, тобто ту сировину, яка першою надійшла на склад, першою має бути передано на виробництво.

FEFO (First Expire, First Out) - перший закінчується - перший виходить, тобто ту сировину, у якої раніше закінчується термін придатності, слід передати на виробництво в першу чергу.

Зберігання сировини, допоміжних матеріалів і готової продукції можна умовно розділити на 3 стадії:

- ✓ зберігання сировини, допоміжних матеріалів і упаковки в процесі зберігання;
- ✓ зберігання сировини, напівфабрикатів продукції протягом процесу виробництва продукції;
- ✓ зберігання готової продукції до видачі для споживання..

Прийняті на зберігання продукти харчування перекладають у чисту, промарковану тару у відповідності до виду продукту. Тара повинна бути призначена для зберігання харчових продуктів. Категорично забороняється зберігання готових овочевих страв і їх напівфабрикатів навіть у холодильниках. Сирі та готові продукти повинні зберігатися окремо!

При зважуванні харчових продуктів харчування забороняється класти їх безпосередньо на ваги. Продукти повинні зважуватися у тарі або на чистій клейонці, папері.

Зберігання продуктів проводиться згідно прийнятої класифікації по умовам зберігання.

Крупи, борошно, макаронні вироби, цукор, сіль зберігають у тарі постачальника на підтоварниках або стелажах. Невелику кількість крупи або борошна зберігають у пристінних скринях із кришкою, висота наповненого в скриню борошна, крупи не повинна перевищувати 1 м. Скрині періодично промивають 1 % розчином кальцінованої соди і добре просушують.

Хліб зберігають у лотках на стелажах, полицях або шафах. Двері в шафах повинні мати отвори для вентиляції. Прибирання шаф необхідно проводити шляхом змивання з полиць крихт спеціальними щітками, ретельно протирати їх з використанням 1% стового оцту.

М'ясні, рибні продукти зберігають у холодильниках для сирової продукції. Допускається зберігати заморожене м'ясо та рибу на стелажах та підтоварниках. Субпродукти, птицю, рибу зберігають у тарі виробника. Для кращої циркуляції повітря між ящиками, коробками рекомендується вкладати дерев'яні рейки.

Молочні: сметану, сир в холодильній камері зберігають у тарі з кришкою. Забороняється залишати ложки, лопатки у тарі з сиром та сметаною, їх необхідно зберігати у спеціальному посуді і після користування промивати водою.

Масло вершкове у холодильній камері зберігають у заводській тарі. Масло коров'яче зберігати разом з продуктами з сильним запахом.

Великі тверді сири в холодильній камері зберігають без тари на чистих стелажах. При складанні сирів між ними повинні бути прокладки із картону або фанери. Дрібні сири зберігаються у тарі на полицях або стелажах.

Гастрономічні - ковбаси, сосиски зберігають в тарі виробника або в спеціальній тарі.

Яйця зберігають в коробках на підтоварниках у сухих і прохолодних приміщеннях окремо від інших продуктів.

Картоплю і коренеплоди зберігають у сухому і темному приміщенні, капусту на окремих стелажах; квашені та солоні огірки у бочках при температурі до + 10 °С.

Плоди, зелень зберігають у ящиках у прохолодному місці.

Овочі і фрукти повинні зберігатися у сухому, добре вентильованому приміщенні у скринях або на стелажах, що містяться на відстані не менше 15 см від підлоги, при температурі повітря 3 - 5° С. Необхідною умовою для правильного зберігання овочів і плодів є постійність температури і вологості, тому в коморах та сховищах не допускаються значні коливання температури.

Температуру в сховищах контролюють за допомогою термометра, підвішеного на відстані 2 м від вхідних дверей і на висоті 20 см від рівня підлоги, вологість — психрометром, встановленим у середині сховища на висоті 125 см. Одержані відомості необхідно заносити в спеціальний журнал.

Основними санітарними вимогами до зберігання овочів і плодів є ретельними перевірка і своєчасне видалення уражених овочів і плодів, належний режим температури і вологості зберігання, а також дотримання чистоти всього устаткування і приміщень сховища.

Способи зберігання овочів			<i>Таблиця 7.1</i>
<i>Найменування продукту</i>	<i>Способи зберігання</i>		
	<i>Рекомендовані</i>	<i>Допустимі</i>	<i>Не рекомендовані</i>

Картопля, буряк і брюква	В контейнерах, ящиках, в коморах з активною вентиляцією	В коморах з природною вентиляцією	В коморах без підлоги и без комор з природною вентиляцією
Морква, петрушка, ріпа і селера	У ящиках і штабелях або пірамідах з перешаруванням піском. У ящиках і лотках без перешарування піском	Насипом на стелажах (на строк до 3 міс.)	У засіках шаром більше 1 м
Цибуля-ріпка і часник продовольчі	У лотках і ящиках	На стелажах і в сітчастих мішках	У засіках
Капуста	У контейнерах, ящиках-клітках, на стелажах з активною вентиляцією і із наявністю всього зеленого листя на качанах	На стелажах і в штабелях на підлозі	У засіках
Плоди	У ящиках і піддонах	У ящиках без піддонів	На стелажах і на підлозі навалом

Терміни реалізації харчових продуктів повинні відповідати діючій нормативно-технічній документації на кожен вид харчової продукції. Категорично забороняється зберігати продукти харчування на підлозі.

Маркувальний ярлик в обов'язковому порядку повинен зберігатися до повного використання продукції!

Слід розробити програму контролю температури холодильників, сировини та інгредієнтів, яка повинна включати в себе часті перевірки й записи температури під час отримання, обробки та зберігання. Деякі компоненти програми контролю можуть включати:

- 1) температуру вхідної сировини та інгредієнтів – журнал реєстрації;
- 2) температуру зберігання сировини та інгредієнтів – пристрій автоматичного безперервного запису температури;

Молоко сире.

Так як важливою складовою дитячого харчування є молоко, розглянемо вимоги до його зберігання.

Під час транспортування сирого молока на підприємство його температура не повинна перевищувати 10⁰С. Після приймання сире молоко

повинне бути охолоджене до температури вище 6 °С. та зберігатись в холодильнику.

Масло вершкове.

Масло, згідно з ДСТУ 4399:2005, слід зберігати за відносної вологості не більше 80% і таких температурних режимів:

Режим 1 — температура від 0°C до -5°C; Режим 2 — температура від -6°C до -11°C ;

Режим 3 — температура від -12°C до -18°C.

Згідно з трьома температурними режимами строки придатності у транспортній тарі коливаються від 2 до 12 місяців.

Складські приміщення періодично повинні піддаватись миттю, дезінфекції та дезінсекції, утримуватись в належному технічному стані. До кожної партії повинна зберігатись відповідна супровідна документація, слід забезпечити ідентифікацію позначеннями, які дозволять легко знайти, визначити спосіб сортування та забезпечити дотримання принципу перший прийшов - перший пішов.

Під час зберігання необхідно здійснювати контроль за термінами придатності, умовами зберігання та станом відповідності якості даних сировини чи матеріалів шляхом проведення лабораторного аналізування та візуальної оцінки.

У всіх складських приміщеннях потрібно щодня проводити прибирання: видаляти сміття, тару, регулярно обмітати стіни і стелі. Перед прибиранням необхідно закривати продукти, щоб не відбувалося забруднення сировини, допоміжних матеріалів і готової продукції.

Зберігання потрібно організувати відповідно до вимог щодо даного виду продукції. Для кожного виду сировини, допоміжних матеріалів повинна бути в наявності документація про умови зберігання.

Пошкоджена або та, що викликає підозри на предмет її безпечності продукція повинна зберігатися в окремій частині складу і мати відповідне маркування. Продукція, стосовно якої потрібно провести лабораторний аналіз, повинна також зберігатися в окремій частині складу (або на спеціальних полицях) і мати відповідне маркування.

Заходи щодо дотримання санітарних вимог при виробництві, зберіганні, транспортуванні, переробці і реалізації продуктів харчування високої харчової цінності і безпеки є заходом щодо охорони життя і здоров'я жітей.

За виробництво, зберігання, транспортування, переробку і реалізацію харчових продуктів, що не відповідають вимогам санітарних правил, винні посадові і юридичні особи або громадяни повинні нести дисциплінарну, адміністративну або кримінальну (ст. 48 та 49) відповідальність відповідно до закону України «Про санітарно-епідеміологічне благополуччя населення» від 24 лютого 1994 р. № 4004-12.