

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

Кафедра біохімії та гігієни

Шавель Х. Є.

ЛЕКЦІЯ № 7

**САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО
ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ
У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Для студентів напрямку підготовки: 241 – «Готельно-ресторанна справа»

План лекції

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування продуктів харчування, їх приймання та зберігання у закладах ресторанного господарства.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів кулінарної обробки продуктів харчування.
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до холодних страв, виготовлення кремових кондитерських виробів, виробів, смажених у фритюрі, виробництва м'якого морозива.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції у філіалах закладу, буфетах, роздрібній торгівельній мережі.

Література

1. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2015. – 399 с.
2. Кравченко М.Ф. Технологічні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 516 с.
3. Технологія продукції в закладах готельно-ресторанного господарства: підруч. / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін. // За ред. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2013. – 430 с.

Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування продуктів харчування, їх приймання та зберігання у закладах ресторанного господарства.

Транспортування

Важливу роль у збереженні харчових продуктів від можливого їх інфікування на шляху до споживача відіграє транспорт. Захист продуктів харчування від можливого впливу умов зовнішнього середовища, забруднення – одна з основних вимог, що висуваються до перевезення харчових продуктів. Умови транспортування повинні бути максимально наближеними до складських умов зберігання, тому перевезення харчових продуктів здійснюється у спеціально призначеному транспорті з відповідним маркуванням. Санітарний стан транспорту має відповідати певним санітарно-гігієнічним вимогам (чистий та продезінфікований). Кузов таких машин із середини оббивається гігієнічним матеріалом, який легко піддається санітарній обробці та безпечний при контакті з продуктами харчування, забезпечується змінними стелажми.

На вантажний транспорт, що використовується для транспортування продовольчих товарів або сировини, видається санітарний паспорт. Для цього в територіальний орган СЕС подаються заява та технічний паспорт. Фахівці СЕС здійснюють огляд наданого транспортного засобу. Такий паспорт видається не більше ніж на 1 рік.

Товари, що швидко псуються, вимагають чіткого дотримання санітарного режиму транспортування. Тому перевезення таких продуктів здійснюється авторефрижераторами з холодильним обладнанням або транспортом із закритим ізотермічним кузовом, у якому підтримується температура близько 8 °С.

Порушення санітарних правил при транспортуванні призводить до забруднення харчових продуктів мікроорганізмами, яйцями гельмінтів та іншими шкідливими факторами зовнішнього середовища.

Відкритий транспорт, призначений для перевезення продуктів, має забезпечуватися чистим брезентом, щоб запобігти забрудненню продовольчої сировини під час транспортування.

Усі харчові продукти необхідно перевозити в тарі. Насипом можна перевозити лише зерно та овочі. Тара для перевезення продуктів харчування може бути металевою, дерев'яною або пластмасовою.

Транспортування продуктів. Які споживаються без термічної обробки, вимагає особливої уваги. Тому забороняється перевозити напівфабрикати разом з готовими продуктами. Тара при цьому повинна бути закріпленою за певними продуктами (субпродукти, м'ясо, риба), промаркованою, в жодному разі не повинна використовуватися для перевезення інших продуктів.

При перевезенні продуктів, що особливо швидко псуються (напівфабрикатів, готових кулінарних і кондитерських виробів), до їдалень, магазинів, буфетів особливу увагу необхідно звертати на дотримання санітарних правил, тривалості транспортування, оскільки такі продукти є сприятливим поживним середовищем для життєдіяльності патогенних мікроорганізмів, збудників кишкових інфекцій та гельмінтозів. У разі інфікування вони стають джерелом спалаху харчових токсикозів, токсикоінфекцій, гельмінтозів, кишкових інфекцій.

Особи, які супроводжують харчові продукти під час транспортування та здійснюють їх завантаження чи розвантаження, повинні забезпечуватися санітарним одягом (халат, фартух, рукавиці) і мати санітарну книжку. У жодному разі це не повинні бути особи, які займаються прибиранням приміщень.

Хліб та хлібопродукти перевозяться лише в закритих автофургонах, обладнаних висувними полицями та стелажми.

Молоко та молочні продукти перевозяться у скляній тарі, металевих флягах, в упаковках з полімерних матеріалів або ж у спеціальних цистернах. У заклади ресторанного господарства наповнена тара має надходити опломбованою.

М'ясо великим шматком, птиця, дичина, субпродукти, риба транспортуються у ящиках. М'ясний фарш і вироби з фаршу перевозяться у функціональних ємностях, у контейнерах.

Ковбасні вироби та м'ясну гастрономію транспортують у пластмасовій тарі.

Овочеві напівфабрикати перевозять з урахуванням умов, що забезпечують мінімальні втрати вітаміну С, тому їх розміщують в

алюмінієвих контейнерах, які щільно закриваються., це зменшує доступ до них кисню.

У функціональних ємкостях, закритих металевих лотках, термосах доставляють готові страви та різні кулінарні вироби, які готуються не раніше, ніж за годину до початку транспортування.

Тара і транспорт, що використовуються для перевезення продовольчих товарів, готової продукції, повинні бути чистими. Для цього їх щодня очищують і миють теплим лужним розчином. Після цього кузов миють зі шланга гарячою водою з використанням мийних засобів і просушують. Не менше 1 разу на 5 днів транспортні засоби і тару дезінфікують 2% розчином хлорного вапна або іншого деззасобу. Після санітарної обробки транспорт і тара промиваються, просушуються та провітрюються.

Умови приймання.

Харчові продукти, які надходять в заклади ресторанного господарства, повинні відповідати вимогам чинної нормативно-технічної документації, знаходитись у справній чистій тарі та супроводжуватись документами, які засвідчують їх якість. На кожному ящику, флязі, коробці має бути маркувальний ярлик, у якому зазначається дата, час виготовлення продукту, кінцевий термін його реалізації.

На харчові продукти та продовольчу сировину підприємство, що їх виготовляє, видає супровідні документи, за якими ці товари надходять до закладів ресторанного господарства. До таких документів належать: посвідчення про якість (сертифікат), декларація виробника, накладна (дата, час виготовлення цієї продукції, термін її реалізації). У документах також вказується назва товару, його якісний стан, режим перевезення (температура), вид транспорту, яким товар має доставлятися в заклади ресторанного господарства.

Після надходження в заклади ресторанного господарства продовольчі товари проходять ретельний огляд, тобто приймання за кількістю та якістю. Його здійснює особа, яка повинна бути добре обізнаною з інструкціями щодо приймання товарів і стандартами. При прийманні продовольчих товарів перевіряється наявність супровідних документів. Фактичні дані зіставляються з відповідними показниками, зазначеними в транспортних і супровідних документах.

За кількістю залежно від способу пакування продукти приймають в один або два етапи. Продукти, що надійшли у відкритій тарі (м'ясо, риба, овочі, гастрономічні товари) приймають у момент надходження, їх переважують або перераховують.

Продукти, що надійшли в тарі (мішках, бочках, ящиках), приймають у два етапи: спочатку за кількістю місць або масою брутто, а потім за кількістю одиниць всередині упаковки й масою нетто. Продукти у стандартній і непошкодженій тарі не переважують, масу визначають за маркуванням на тарі або за ярликом.

Продукти, які швидко псуються, необхідно прийняти протягом 24 годин, решту продуктів – протягом 10 днів. Упродовж цих термінів матеріально-відповідальна особа повинна відкрити тару й перевірити кількість товару. У разі виявлення нестачі необхідно викликати представника постачальника для складання акту.

За якістю товари приймають органолептично (за зовнішнім виглядом, кольором, запахом) при надходженні у відкритій тарі, а також при відкриванні тари в установлені терміни.

Недоброякісні продукти приймати забороняється, їх повертають постачальникові разом із результатами налізу та висновками санітарної інспекції.

При отриманні продуктів звертають увагу на чистоту тари. З візка тару з продуктами знімають безпосередньо на столи або стелажі. На підлогу тару ставити забороняється, оскільки забруднене дно тари в подальшому забруднює столи та стелажі складських приміщень. Перед відкриттям тари необхідно переконатися в її належному санітарному стані. Забруднена зовнішня сторона тари може інфікувати харчові продукти, які знаходяться всередині, і, як наслідок стати джерелом кишкових інфекцій, отруєнь, гельмінтозів. Тому тару ретельно очищують і тільки після цього відкривають, порожню тару вивозять із приміщення.

Зберігання.

Важливим обов'язком працівників закладів ресторанного господарства є привальна організація зберігання продовольчих товарів, оскільки від цього залежать товарні втрати. При цьому слід підтримувати температурний режим, відносну вологість повітря, відповідне освітлення, вентиляцію, дотримуватися товарного сусідства продуктів, закріпити постійні місця за товаром при зберіганні, забезпечити матеріальну відповідальність, виконувати санітарно-гігієнічні вимоги.

Для забезпечення безперебійного виготовлення і реалізації кулінарної продукції у визначеному асортименті заклади ресторанного господарства повинні мати певний запас продуктів. Обсяги запасів круп, борошна, макаронних виробів, цукру не повинні перевищувати обсягу реалізації протягом 8-10 діб продуктів, що швидко псуються (м'ясо, риба, птиця) – 3 діб, овочів та картоплі – 15 діб.

Для короткочасного зберігання харчових продуктів, продовольчої сировини і напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства мають бути дві групи складських приміщень – холодильні камери і не охолоджувальні комори для зберігання овочів, сипних продуктів, лікеро-горілчаних виробів та ін. Холодильні камери призначені для зберігання продуктів і напівфабрикатів, що швидко псуються.

Комору для овочів розміщують у приміщенні з достатньою вентиляцією, без природного освітлення, оскільки кисень руйнує вітамін С і спричиняє позеленіння й проростання картоплі.

Комору для сипких продуктів (борошна, круп, цукру) розташовують у сухому приміщенні з природнім освітленням, обладнаним вентиляцією. У зимовий період її опалюють.

У складських приміщеннях необхідно мати немеханічне обладнання для зберігання продуктів (стелажі, підтоварники, столи), приймання і відпускання їх (ваги товарні і циферблатні), засоби малої механізації для розвантажувальних робіт (підйомники, транспортери, вантажні візки), а також інструменти для перевірки якості продуктів, контролю режимів зберігання (термометри) та інвентар для відпускання продуктів (совки, лопатки, виделки, ножі) і відкривання тари.

Кожна група продуктів потребує певних умов зберігання залежно від їх властивостей, тому в складських приміщеннях підтримують необхідну температуру і вологість повітря відповідно до манірно-гігієнічних вимог, які контролюють за допомогою приладів. Не допускається зберігання сирих продуктів або напівфабрикатів з готовими кулінарними виробами; зберігання неякісних чи товарів сумнівної якості з доброякісними товарами. Не можна зберігати разом продукти, що мають різкий запах (оселедець, копчені вироби) з продуктами, які легко поглинають запахи (масло, хліб, борошно), або вологі продукти разом з сухими гігроскопічними (цукор, сіль, сухе молоко), сировину і готову продукцію.

Продукти складаються і зберігаються у різні способи: стелажний, штабельний, підвісний.

Стелажний спосіб використовується для зберігання риби, субпродуктів, масла, сиру, хліба, кави, какао, спецій, сухого молока, свіжої капусти. Продукти розміщують на полицях стелажів, у шафах. При цьому способі продукти не відволожуються, оскільки є доступ повітря до нижніх їх шарів.

Штабельний спосіб зберігання придатний для продуктів у тарі на підтоварниках (плоди, овочі, птиця – у ящиках, крупи, борошно, цукор – у мішках). Штабелі розташовують таким чином, щоб відбувалася циркуляція повітря по колу.

У підвісний спосіб зберігають м'ясо охолоджене, копчені м'ясні вироби, варені ковбаси, сосиски, сардельки. Їх розміщують так, щоб вони не торкалися одне одного і стін.

Холодильні камери для зберігання м'яса мають бути обладнані стелажми з гігієнічним покриттям, а за необхідності підвісними балками з гачками із нержавіючої сталі або луженими. Охолоджені м'ясні туші підвішують на гачках так, щоб вони не торкалися одна одної, стін та підлоги приміщення. Допускається зберігати заморожене м'ясо на стелажі і підтоварниках. Субпродукти птиці заморожені або охолоджені, рибу морожену зберігають у ящиках на стелажі і підтоварниках. Птиця зберігається в тій самій тарі, у якій вона надійшла на підприємство. Ковбаси, окости в холодильній камері підвішують на гачки, сосиски зберігають у тарі постачальника або перекладають у спеціальні ящики чи коробки.

Молочно-кислі продукти зберігають у тарі, у якій вони надійшли на підприємство. Сметану, сир у холодильній камері зберігають у тарі з

кришкою. Забороняється залишати ложки, лопатки в тарі із сиром та сметаною, їх необхідно зберігати в спеціальному посуді і після користування ретельно промивати гарячою водою з мийними засобами. Маркувальний ярлик має обов'язково зберігатися до повного використання молочно-кислої продукції.

Масло вершкове в холодильній камері зберігають у тарі постачальник, топлене масло - лотках або інших ємностях.

Сири зберігаються в охолоджувальних камерах. Дрібні сири - тарі, тверді сири зберігаються без тари на чистих дерев'яних стелажах. Тверді сири розміщують так, щоб його головки не торкалися одна одної. За необхідності круги сиру розміщують один на одному, між ним повинні бути перегородки з картон чи фанери.

Жорсткі санітарні вимоги висуваються до зберігання тих продовольчих товарів, які споживаються без теплової обробки, наприклад хліб і хлібобулочні вироби. Тому під час зберігання цих товарів необхідно попереджати забруднення їх мікроорганізмами й збудниками кишкових інфекцій. Хліб і хлібобулочні вироби зберігаються в лотках, розміщених на полицях спеціальних шаф для хліба. Нижня полиця повинна розміщуватися на висоті 35 см від підлоги. Для зберігання хліба має бути окреме приміщення. Дверцята в шафах для хліба повинні мати отвори для вентиляції. Під час прибирання шаф необхідно змитати з полиць крихти спеціальними щітками, не рідше одного разу на тиждень ретельно протирати полиці з використанням 1% розчину столового оцту.

Сипкі продукти слід зберігати в мішках. Мішки укладаються на стелажах штабелями, не більше 8 штук у висоту. Мішки з борошном перекладають кожні 2 тижні. Крупи, борошно, макаронні вироби, цукор. Сіль зберігають у тарі на підтоварниках або стелажах.

Для зберігання овочів і картоплі складські приміщення повинні бути спеціально обладнаними. Картоплю та корнеплоди зберігають у контейнерах або ящиках на підтоварниках в сухому і теплому приміщенні, капусту – на окремих стелажах, квашені огірки в бочках при температурі не вище +10 °С.

Чай та каву слід зберігати окремо від товарів, що мають гострий запах, у сухих і добре вентиляованих приміщеннях. При зберіганні борошна, солі, цукру необхідно забезпечити відповідну вологість повітря, тому що ці продукти мають високу водопоглинальну здатність і їх зберігання в приміщеннях в підвищеною вологістю може викликати псування та порушення органолептичних і фізико-хімічних показників якості вказаних продуктів.

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

Усі холодильні камери та комори в закладах ресторанного господарства мають бути оснащені спиртовими або електричними термометрами, гігрометрами для контролю за дотриманням температурно-вологісного режиму. Результати щоденного контролю цих показників записують у

спеціальний журнал, контроль за виконанням цієї роботи забезпечує адміністрація закладу.

Санітарно-гігієнічні вимоги до способів кулінарної обробки продуктів харчування.

Усі технологічні процеси виготовлення страв та кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства можна поділити на два етапи – механічна кулінарна і теплова кулінарна обробка.

Мета механічної кулінарної обробки – отримання напівфабрикатів, придатних для приготування страв і кулінарних виробів. Така обробка передбачає розморожування продуктів, якщо вони були заморожені, видалення різних забруднювачів, неїстівних частин, екземплярів, миття, вимочування, поділ продуктів на частини, які відрізняються за харчовою цінністю, надання їм належної форми, розмірів та ін.

Механічна кулінарна обробка харчових продуктів може істотно впливати на якість готових кулінарних виробів, тому її слід виконувати так, щоб максимально зберегти харчову цінність продуктів, забезпечити доброякісність кулінарних виробів чи готових страв, попередити мікробне забруднення напівфабрикатів, а в подальшому і готових страв.

Механічну кулінарну обробку продовольчої сировини необхідно виконувати ізольовано в заготівельних цехах, обладнаних окремими ваннами, виробничими столами і дошками.

Санітарні вимоги до механічної кулінарної обробки м'яса, субпродуктів, птиці. Виконується у м'ясному цеху, де обладнуються окремі робочі місця для виконання таких операцій: миття, обвалювання та жилкування м'яса, виготовлення м'ясних напівфабрикатів. Приготування рубленої і котлетної маси та виробів з неї. Згідно із санітарними правилами виробничий інвентар повинен мати маркування і використовуватися відповідно до нього. Механічна кулінарна обробка м'яса передбачає низку операцій, послідовність яких залежить від стану, у якому надійшло м'ясо до закладів ресторанного господарства, проте м'ясо має бути таврованим або з ветеринарним свідоцтвом.

Якщо м'ясо до закладів ресторанного господарства надходить у замороженому стані, воно обов'язкового піддається розморожуванню (дефростації). Вона може проводитися у повільний або швидкий спосіб. Не допускається повторне заморожування м'яса.

Санітарні вимоги до механічної кулінарної обробки риби,

У заклади ресторанного господарства надходить риба жива, охолоджена, морожена та солена. Жива риба має найбільш харчову цінність. Механічна кулінарна обробка риби проводиться в рибному цеху, для цього обладнуються окремі технологічні лінії: для обробки риби з кістковим

скелетом, з хрящовим скелетом. Механічна кулінарна обробка риби передбачає: розморожування мороженої риби, видалення луски, плавників, голови, нутрощів, розробка тушки, приготування напівфабрикатів. Це виконується різним інвентарем (ножі, дошки), який повинен мати відповідне маркування.

Санітарні вимоги до механічної кулінарної обробки овочів.

Овочі та плоди, що використовують для виготовлення напівфабрикатів, повинні відповідати вимогам чинних стандартів. Обробка овочів пов'язана зі значним забрудненням виробничих приміщень, і тому її необхідно проводити ізольовано у спеціальних овочевих цехах, на окремих робочих місцях, з використанням промаркованого обладнання та інвентарю. Картопля, морква, буряк обробляються окремо від капустяних овочів, цибулі внаслідок різного ступеня епідеміологічної небезпеки. У закладах ресторанного господарства широко застосовуються механізовані лінії з очищення картоплі і овочів. При механічній кулінарній обробці картоплі відбуваються втрати деякої частини основних харчових речовин (крохмалю, азотистих, мінеральних речовин, вітамінів). Значна їх частина втрачається з відходами в процесі чищення, кількість яких нормується залежно від сезону.

Особливо ретельній обробці підлягають овочі, які вживаються в їжу в сирому вигляді: помідори, огірки, зелень, салат, редиска, капуста. Такі овочі, зелень необхідно мити під проточною водою протягом не менше ніж 5 хв, щоб забезпечити відповідний ступінь чистоти.

При механічній обробці овочів особливу увагу приділяють збереженню вітамінів. По-перше, не слід підготовлені овочі зберігати тривалий час на повітрі або у воді в нарізаному стані, оскільки вони втрачають велику кількість вітаміну С і поживних речовин. По-друге, не слід промивати квашену капусту – це призведе до втрат 60-80% вітаміну С, а також значної частини мінеральних речовин. По-третє, не слід зберігати підготовлену моркву на світлі, бо це руйнує провітамін А- каротин.

Санітарні вимоги до теплової кулінарної обробки продуктів харчування

Кулінарна обробка харчових продуктів у закладах ресторанного господарства має важливе фізіологічне, санітарно-гігієнічне та епідеміологічне значення. Мета теплової обробки – надання їжі певних органолептичних властивостей, збереження біологічної та харчової цінності. Раціональна кулінарна обробка покращує смакові якості, засвоєння харчових речовин, зменшує термін травлення, звільняє харчові продукти від неістівних, іноді – токсичних (фазин квасолі) речовин і, нарешті, забезпечує дезінфекцію, дегельмінтизацію продукту, тобто звільняє його від мікроорганізмів, вірусів, найпростіших, личинок та яєць гельмінтів, а також частково – від радіоактивних речовин (вони переходять у промивну воду, відвар чи розсіл).

Для більшості харчових продуктів теплова обробка є завершальним етапом кулінарної обробки. Правильна теплова обробка знищує вегетативні та частково спорові мікроорганізми.

Теплова обробка є останнім відповідальним процесом, який забезпечує знезараження сировини від мікроорганізмів.

Варіння – прогрівання продукту в рідині (вода, бульйон, молоко) або в атмосфері пари. Температура рідини і продукту не перевищує 100 ° С. Використання вищого температурного режиму несприятливо впливає на органолептичні властивості харчових продуктів.

Смаження – при смаженні продукт нагрівають у великій або малій кількості жиру, температура якого повинна досягати 130-180 ° С. При цьому створюються значні перепади температури між поверхнею продукту і його внутрішніми шарами, в результаті чого утворюється зневоднена скоринка темного кольору, а вироби набувають специфічного аромату і смаку. Допоміжними прийомами теплової обробки є **пасерування** – прогрівання продукту з жиром – застосовується для розчинення в жирі ароматичних речовин; **ошпарювання (бланшування)** – для руйнування ферментів, що викликають потемніння рослинних продуктів або для полегшення обробки риби осетрових порід.

До комбінованих способів теплової обробки належать тушкування, запікання, смаження попередньо зварених продуктів, діелектричне нагрівання у поєднанні з інфрачервоним.

Тушкування – припускання в бульйоні, воді обсмажених овочів, м'яса, птиці з додаванням приправ або готового соусу.

Запікання – нагрівання в тепловій шафі під соусом або без нього при температурі 250-275 ° С попередньо доведених до готовності продуктів до моменту утворення на поверхні специфічної скоринки.

Продукція усіма цими способами виготовляється партіями в міру реалізації.

Під впливом теплової обробки в продуктах відбувається низка фізико-хімічних змін. Такі процеси як клейстеризація крохмалю, дезагрегація колагену м'яса, риби, розм'якшення клітковини овочів, круп, борошна, створення нових смакових і ароматичних речовин сприяють засвоєнню і покращують смакові якості продуктів, що пройшли теплове оброблення. Разом з тим теплова обробка може призвести до руйнування деяких вітамінів, ферментів, фітонцидів та інших біологічно активних речовин.

Щоб зменшити негативний вплив високих температур на вітамін С, потрібно варити овочі при помірному кипінні і закритій кришці, щоб не допускати википання вроди та контакту з киснем повітря, що сприяє швидкому окисненню та руйнуванню вітаміну С. Перевищення терміну теплової обробки та тривале зберігання також призводять до втрат вітаміну С. Деякі харчові речовини, що містяться в продуктах (амінокислоти, каротиноїди, вітаміни) дещо захищають вітамін С від руйнування. Приготування у м'ясному бульйоні овочів з кислим середовищем (кислї капуста, солоних орїшків, томатного пюре) також сприяє бїльшому

збереженню цього вітаміну в них. Стабілізаторами вітаміну С є жир, борошно, крупа, яйця, сіль.

Санітарно-гігієнічні вимоги до холодних страв, виготовлення кремкових кондитерських виробів, виробів, смажених у фритюрі, виробництва м'якого морозива.

Холодні страви та напої

Салати, холодні страви і закуски не піддаються тепловій обробці, і забруднення їх патогенною мікрофлорою може призвести до харчових токсикоінфекцій, токсикозів або кишкових інфекцій. Тому до приготування холодних страв висуваються підвищені санітарні вимоги: ретельна механічна обробка харчових продуктів, які використовуються для виготовлення холодних страв; кількість ручних операцій у приготуванні холодних страв має бути мінімальною, а тому необхідно забезпечити робочі місця сучасним механічним обладнанням, спеціальним інвентарем з відповідним маркуванням для порціонування холодних страв та напоїв. Строки зберігання напівфабрикатів і реалізації готових страв повинні відповідати санітарно-гігієнічним вимогам. Холодний цех забезпечується достатньою кількістю холодильного обладнання, розробних дошок, інвентарю, які повинні мати маркування і використовуватися відповідно до нього.

Студні, холодці, заливні страви містять близько 80% води, багато білків, амінокислот і тому є добрим поживним середовищем для розмноження патогенної мікрофлори. При цьому найінтенсивніше мікроорганізми розмножуються тоді, коли подрібнені відварені м'ясо та субпродукти заливаються теплим бульйоном. Тому для попередження бактеріального забруднення необхідно зняте з кісток та подрібнене м'ясо залити бульйоном і прокип'ятити протягом 10 хв.

Форми, лотки та інший посуд, призначений для цих страв, перед заповненням ретельно миють і знезаражують окропом чи гострою парою. Після охолодження в холодному цеху, холодці, студні, заливні страви переносять у холодильну камеру і зберігають при температурі +2..+6 °С протягом не більше 12 годин.

Овочі для приготування холодних страв відварюють після ретельного миття в неочищеному вигляді. Варені овочі для салатів і вінегретів повинні чистити і нарізувати спеціально призначені для цього працівники холодного цеху.

Охолодження киселів, компотів, виготовлених у наплитних котлах, слід проводити тільки в холодному цеху.

Питання про реалізацію в закладах ресторанного господарства сиру з пастеризованого молока в натуральному вигляді вирішується на місці територіальною санепідстанцією.

Теплої пори року приготування і реалізація холодців та паштетів, заливних із м'яса, птиці, млинчиків і піріжків із м'ясним і ліверним фаршем та інших виробів підвищеного епідеміологічного ризику допускається з

дозволу установ держсаннагляду для кожного конкретного підприємства, виходячи з виробничих можливостей і кліматичних умов.

Забруднення холодних страв та напоїв патогенними мікроорганізмами, збудниками кишкових інфекцій та гельмінтозів відбувається при недотриманні працівниками холодного цеху правил особистої гігієни (ураження шкіри рук стафілококом, захворювання верхніх дихальних шляхів), термінів приготування напівфабрикатів для холодних страв, використання недостатньо очищених та промитих сирих овочів для вінегретів і салатів, а також через порушення санітарного режиму виготовлення холодних страв.

Кремові кондитерські вироби

У теплий період року асортимент кондитерських виробів з кремами повинен бути узгоджений з територіальними закладами санепідемстанції. Кондитерські вироби з кремом виготовляються у чіткій відповідності до чинних стандартів, рецептур і технологічних інструкцій. З гігієнічної точки зору має значення співвідношення цукру та вологості в напівфабрикатах і готових виробах. Більш стійкими та безпечними є креми з низьким вмістом води і високим вмістом цукру: масляний, вершково-молочний, молочно-шоколадний.

Для виготовлення кремів використовується масло вершкове вищого гатунку. Креми виготовляють у кількості, необхідній для роботи однієї зміни. Передавати креми іншій зміні, а також транспортувати їх категорично забороняється.

Креми заварний, з вершків, сирний і білковий повинні використовуватися відразу після приготування, інші креми при необхідності можуть зберігатися при температурі 2-6 °С в ємкостях з кришками. Термін їх використання не повинен перевищувати 5 годин. Перекладання крему з однієї ємкості в іншу або перемішування його проводиться спеціальним інвентарем.

Ароматизатори, консерванти, барвники, розпушувачі повинні мати відповідний дозвіл органів санітарного нагляду на використання в кондитерському виробництві.

Виробничі столи в кінці кожної зміни ретельно миють 0,5% розчином кальцінованої соди, потім 2% розчином хлорного вапна, промивають гарячою водою і насухо витирають чистою серветкою.

Обробка тари та інвентарю проводиться після звільнення від продуктів у спеціальних трисекційних мийних ваннах (замочування, дезінфекція, полоскання) після ретельного механічного очищення. Після обробки інвентар і тару просушують, зберігають у спеціально виділеному місці та стелажах на висоті 0,5-0,7 м від підлоги.

Торти та тістечка після виготовлення упаковують у спеціальну тару. На коробках із тортом та тістечками повинне бути маркування, яке містить товарний знак та найменування підприємства-виробника, місце знаходження підприємства, найменування продукту, масу нетто в грамах, дату і час

виготовлення, строки, умови зберігання і реалізації, харчову та енергетичну цінність, позначення технологічних умов або іншої нормативно-технологічної документації.

Підготовлені до реалізації кондитерські вироби з кремом надходять у холодильну камеру на охолодження при температурі 2-4 ° С на термін не менше 2 годин. Холодильні камери повинні бути забезпечені термометрами, за температурним режимом камер має бути встановлений постійний контроль.

Для внутрішньо міських перевезень кондитерських виробів з кремом на відстань не більш 10 км може бути використаний не охолоджувальний ізотермічний транспорт, чистий, технічно справний. Доставка до 30 км – транспорт, що охолоджується.

Торти та тістечка при перевезенні не повинні піддаватися ударам, різкому струшуванню і дії атмосферних опадів. Терміни зберігання і реалізації кремових виробів:

6 годин – із заварним кремом, збитими вершками

24 години – крем із сиром

36 годин – із вершковим кремом, тістечок типу «картопля»

72 години – з білково-збивним кремом, фруктовим оздобленням

Санітарно-гігієнічні вимоги до виробів, смажених у фритюрі

При смаженні виробів у фритюрі рекомендується використовувати спеціалізоване обладнання, що не потребує додавання фритюрних жирів. Щоб уникнути забруднення фритюрного жиру обвугленими частками продукту, у спеціальних апаратах передбачають «холодну» зону. Температура жиру в ній значно нижча, ніж у робочій камері, тому дрібні крихти обсмаженого продукту, що опускаються в цю зону, не обвуглюються.

Смаження виробів у фритюрі має відповідати спеціальному нормативному документу – «Інструкції по смаженню виробів у фритюрі на підприємствах ресторанного господарства і контролю за якістю фритюрних жирів». Кількість продуктів окислення в жирі відповідно до санітарних вимог не повинна перевищувати 1%.

Щоденно до початку та після закінчення смаження перевіряють якість ритора за органолептичними показниками (смаку, запаху, кольору). За наявності різкого, неприємного запаху, гіркого, що викликає неприємне першіння, присмаку і значного потемніння, подальше використання фритюру не допускається.

Після 6-7 годин смаження жир зливають з фритюрниці, її ретельно очищують від крихт, осад утилізують. Повторне використання фритюру для смаження допускається тільки за умови його доброякісності за органолептичними показниками та ступеня термічного окислення.

Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва м'якого морозива.

Для виготовлення м'якого морозива використовують відновлені суміші, приготовлені із сухих сумішей або концентратів молочних стабілізуючих.

Реалізація м'якого морозива дозволяється тільки в місцях його виготовлення. Виготовлення морозива здійснюється безпосередньо перед випуском. М'яке морозиво відпускають у креманках, фужерах, вазочках або стаканчиках. Одноразовий посуд зберігають у заводській тарі, повторне його використання забороняється.

Інвентар, посуд миються згідно з правилами для закладів ресторанного господарства.

Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції у філіалах закладу, буфетах, роздрібній торгівельній мережі

Заклади ресторанного господарства забезпечують кулінарною продукцією свої філії, роздаткові та буфети. Буфет – тип закладу ресторанного господарства, у якому реалізують головним чином холодні та гарячі закуски, солодкі страви, холодні та гарячі напої, соки, кондитерські вироби, страви нескладного приготування. Буфети призначені для швидкого обслуговування споживачів. Вони працюють за методом самообслуговування. До складу буфета входять: зала, виробничі та підсобні приміщення, мийна столового посуду. У залі має бути організоване робоче місце для буфетника, установлені столи з гігієнічним покриттям для прийняття їжі відвідувачами.

Продукція, що підлягає перевезенню, виготовляється за годину до відправлення. До роздаткових пунктів, буфетів, філій продукція доставляється в термосах, функціональних ємкостях, лотках або в іншій тарі зі щільно закритими кришками. Тару попередньо добре миють, ошпарюють окропом. Для миття і зберігання оборотної тари в закладах ресторанного господарства планується спеціальне приміщення, яке обладнується мийними ваннами та стелажми.

Особлива увага повинна приділятися умовам і термінам зберігання готових став у філіалах, роздаткових, буфетах, тому що при перевезенні можливе забруднення їжі мікроорганізмами через порушення санітарних правил при транспортуванні, а саме: недостатньо добре вимита тара, відсутність герметичності, тривале транспортування.

Філіали, буфети, роздаткові повинні бути забезпечені тепловим обладнанням для підігріву кулінарної продукції, ваннами для миття посуду та приборів, холодильним обладнанням для короткочасного зберігання їжі, охолоджувальними прилавками-вітринами.

Кулінарна продукція може реалізовуватися через роздрібну торговельну мережу. Продаж здійснюється через стаціонарну роздрібну торговельну мережу (палатки, кіоски, торговельні автомати), пересувну торговельну мережу (візки, лотки, автомагазини).

Продаж кулінарної продукції здійснюється за методом самообслуговування, за попереднім замовленням покупців, шляхом індивідуального обслуговування покупців.

Санітарний стан торговельних приміщень для роздрібною продажу кулінарної продукції повинен відповідати санітарно-гігієнічним вимогам.

Торговельно-технологічне обладнання, що використовується під час роздрібного продажу кулінарної продукції, має забезпечувати збереження її якості і товарного вигляду протягом усього терміну реалізації. Забороняється приймати, зберігати та продавати кулінарні вироби, що швидко псуються, без використання холодильного обладнання.

Підприємства, що займаються реалізацією кулінарної продукції через роздрібну торговельну мережу, повинні мати: санітарні правила, зареєстрований санітарний журнал, особисті медичні книжки працівників, асортиментний перелік товарів, що реалізовується, погоджений з територіальною установою СЕС.

Кожна партія продукції, яка продається поза торговельною залюю, повинна мати посвідчення про якість із зазначенням найменування підприємства-виробника, його адреси, нормативного документа, відповідно до якого вона виготовлена, найменування продукції, дати виготовлення, терміну придатності до споживання чи дати закінчення його, умов реалізації і зберігання, маси одиниці упаковки і ціни за одиницю розфасовки.