

Правила зберігання харчових продуктів

Всі приготовлені продукти ставлять у холодильник охолодженими до кімнатної температури, в закритому посуді, оскільки це запобігає їх випаровуванню і надмірному намерзанню льоду на випарнику. Крім того, запахи цих страв можуть вбиратися іншими стравами та продуктами. Особливо це стосується жирів, які інтенсивно вбирають запахи. Для тривалого збереження свіжості і доброякісності продуктів їх, так само як і готову їжу, треба правильно розміщати в холодильнику, щоб забезпечувалася необхідна циркуляція повітря.

У морозильній камері зберігають морожені продукти і ті, які хочуть заморозити.

На верхню полицку вміщують охолоджене м'ясо, рибу, ковбасні вироби і всі продукти, що швидко псуються. Зберігати попередньо промиті м'ясо, рибу не рекомендується, оскільки вони швидко псуються.

На середніх полицках краще розміщувати молочні продукти (сир, сметану, кефір, молоко, вершкове масло) та зелень, попередньо упаковану в поліетиленовий пакет або лоток закритий кришкою (причому мити її не слід; у такий спосіб зелену цибулю, салат, зелень петрушки та кропу можна зберігати протягом 4-5 днів).

Овочі та фрукти не потребують дуже низьких температур, і тому місце для них відводиться внизу у спеціальних лотках.

Продукти зберігають у спеціальних поліпропіленових лотках або контейнерах з закритими кришками. Коли продукти зберігають у поліетиленових мішечках з написом «Для харчових продуктів», краще загорнути ще в білий папір. У пергаментному папері добре зберігаються ковбаса, шинка, риба.

Сире м'ясо, рибу, птицю, сирі напівфабрикати з цих продуктів та фарші ніколи не слід ставити у холодильник у відкритій посудині так, щоб вони могли стикатися з іншими продуктами, особливо з тими, які використовуються без теплової обробки (ковбаса, сир та інша гастрономія). В разі безпосереднього контакту з сирим м'ясом або з рибою можливе обсіменіння продуктів, які стоять поряд, оскільки навіть цілком свіжі м'ясо та риба можуть бути обсіменені хвороботворними мікробами, які потім знищуються під час теплової обробки.

У холодильнику слід зберігати майонез.

Профілактика гострих кишкових захворювань та мікробних харчових отруєнь

Збудники гострих кишкових захворювань мають здатність тривалий час зберігатися поза організмом, тому вони надзвичайно поширені в навколишньому середовищі. Забезпечення доброякісності їжі здійснюється за рахунок строго дотримання санітарних норм і правил.

Основні заходи профілактики гострих кишкових інфекцій та мікробних харчових отруєнь можна об'єднати в такі групи:

- 1) попередження забруднення харчових продуктів та їжі мікроорганізмами;
- 2) забезпечення санітарно-гігієнічних умов які б виключали можливість розмноження мікробів в харчових продуктах, їжі та утворення ними токсинів;
- 3) знешкодження харчових продуктів та їжі шляхом знищення мікрофлори при дотриманні встановлених режимів теплової обробки;
- 4) дотримання поточності технологічного процесу, що виключає стикання сировини та сирової продукції з готовими виробами на всіх етапах (окремі приміщення, столи, дошки, інструменти, посуд);
- 5) максимальна автоматизація і механізація виробничих процесів;
- 6) забезпечення справним холодильним обладнанням;
- 7) дотримання ветеринарно-санітарних правил забою худоби і птиці, заборонено реалізацію м'яса вимушено забитих, хворих та ослаблених (санітарний брак) тварин;
- 8) дотримання умов зберігання та строків реалізації продуктів, що швидко псуються, правильного технологічного процесу виготовлення і теплової обробки готової продукції, особливо із субпродуктів, фаршу, яєць, в тому числі виготовлення холодцю, котлет, ліверних, кров'яних, м'ясорослинних ковбас, салатів тістечок;
- 9) дотримання санітарно-гігієнічних правил та умов зберігання і транспортування молока і молочних продуктів;
- 10) ефективне проведення планових дератизаційних заходів;
- 11) бактеріологічний контроль харчових продуктів, дотримання санітарно-гігієнічного режиму та особистої гігієни персоналом.

Умови, строки зберігання продуктів, що швидко псуються

№ п/п	Назва продукції	Термін зберігання години	Темпер. зберіган °С
М'ясна продукція			
1.	М'ясо фасоване (від 0,25 до 1,0кг)	36	+2до +6
2.	Субпродукти охолоджені	24	- « -
3.	Фарш м'ясний	6	- « -
4.	М'ясо птиці, кролика, охолоджене	48	- « -
5.	М'ясо відварене	24	- « -
6.	М'ясо смажене	24	- « -
7.	Субпродукти, відварені (язик, серце, нирки)	18	- « -
8.	Печінка смажена	24	- « -
9.	Драглі і м'ясо заливне	12	- « -
10.	Вироби із січеної маси смажені (котлети, биточки, біфштекси)	12	- « -
11.	Качки, кури запечені	48	- « -
12.	Птиця варена	24	- « -
13.	Котлети з м'яса птиці	12	- « -
14.	Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хлібець	48	- « -
15.	Ковбаси ліверні, кров'яні	24	- « -
16.	Фасовані ковбасні вироби, запаковані в полімерну плівку під вакуумом	48	- « -
Рибна продукція і морепродукти			
17.	Риба смажена	36	- « -
18.	Риба запечена	48	- « -
19.	Риба варена, фарширована	24	- « -
20.	Рибні котлети	12	- « -
21.	Крабові палички	48	- « -
22.	Риба заливна	12	- « -
Молочні і кисломолочні продукти			
23.	Молоко, кефір, вершки, сир домашній	36	- « -
24.	Сирники, запіканки, вареники з сиром	24	- « -
25.	Запіканка і пудинг	48	- « -
Овочеві продукти			
26.	Овочі відварені очищені (морква, картопля)	24	- « -
27.	Капуста квашена тушкована	72	- « -
28.	Голубці - півфабрикати	12	- « -
29.	Салати в не заправленому вигляді	12	- « -
30.	Салат з квашеної капусти	24	- « -
Борошняні продукти			
31.	Млинці з м'ясом, сиром	12	+2 до+6
32.	Млинці з повидлом, яблучним джемом	18	- « -
33.	Ватрушки, піріжки з дріжджового тіста з сиром, фруктовими начинками	24	- « -
34.	Чебуреки, біляші, кулеб'яки, растегаї	24	- « -
Борошняні кондитерські вироби, солодкі страви та напої			
35.	Торти і тістечка: з білковим кремом	72	- « -
	з вершковим кремом	36	- « -
	з заварним кремом	6	- « -
	з сирним	24	- « -
36.	Рулети бісквітні з кремом	36	- « -
37.	Желе, самбуки, муси	24	- « -
38.	Вершки збиті	6	- « -
39.	Безалкогольні напої без консервантів (лимонний, вишневий, квас)	48	- « -

