



Приказ от 23.12.2022 № 131-од

## Правила хранения продукции. Товарное соседство

При организации работы одной из важных задач является организовать правильно хранение товаров с соблюдением товарного соседства.

Основные принципы хранения товаров в продуктовом складе, согласно законодательству, это:

- 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 следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
- Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших Учреждениях, 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). Основной причиной такого разделения является возможность переноса болезнетворных организмов с сырья на готовую продукцию (Например, сальмонелла может спокойно «перекочевать» с фарша на колбасу).
- При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).
- Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.
- Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.
- Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

Приказ от 23.12.2022 № 131-од

## **Правила хранения продукции. Товарное соседство**

При организации работы одной из важных задач является организовать правильно хранение товаров с соблюдением товарного соседства.

Основные принципы хранения товаров в продуктовом складе, согласно законодательству, это:

- 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 следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
- Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших Учреждениях, 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). Основной причиной такого разделения является возможность переноса болезнетворных организмов с сырья на готовую продукцию (Например, сальмонелла может спокойно «перекочевать» с фарша на колбасу).
- При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).
- Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.
- Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.
- Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами 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.
- Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

- Готовые 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°C.
- 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 выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.
- Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора 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°C. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C.
- Замороженные овощи, плоды, ягоды 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.

- При размещении товар подбирается с одинаковыми режимами хранения и сорбционными свойствами (впитывание-поглощение влаги, запахов), воздухообменом. Такие товары как кофе, чай,

масло хорошо впитывают запахи рыбы, косметических средств. Запрещается хранить на одних и тех же полках бытовую химию и продовольственные товары.

- Не рекомендуется хранить рядом такие продукты как сухие овощи, крупы, макароны, сахар с одной стороны и свежие овощи с другой (из-за поглощения влаги продукты начинают быстро терять товарный вид).

- Не разрешается хранить совместно с другими продуктами мороженое, мясо охлажденное, колбасные изделия и мясо-копчености, сыры всех видов, фрукты и овощи, хлебопекарные дрожжи. К совместному хранению в одной камере холодильников, например, допускаются только продукты, входящие в одну из перечисленных ниже групп. Продукты, входящие в разные группы, хранить совместно запрещается.