

Рекомендации по соблюдению условий перевозки, хранения, реализации, уничтожения (утилизации) пищевой продукции

1. Продажа пищевой продукции с нарушенной температурной цепочкой является нарушением технического регламента ТР ТС 021/2011. Реализация продукции, повторно замороженной после размораживания, не допускается.

2. Необходимо обеспечить фиксирование температуры хранения продукции в холодильных и морозильных установках. В случае отключения электроэнергии и увеличения температуры в холодильниках выше +4°C для охлаждённых продуктов или выше 0°C для замороженных продуктов в течении 2 часов (приложение № 1), индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны прекратить реализацию такой продукции и осуществить списание такой продукции с составлением акта.

3. В условиях длительного прекращения работы холодильного оборудования торговый объект должен переориентировать ассортимент на пищевые продукты, не требующие охлаждения или заморозки при хранении (приложение № 2).

4. В торговом зале рекомендуется разместить объявление с информацией для покупателей о приостановке торговли скоропортящимися товарами. Также рекомендуется уведомить поставщиков скоропортящейся продукции о невозможности соблюдения условий ее хранения в торговом объекте.

5. После изъятия и списания скоропортящейся продукции, в случае возобновления подачи электроэнергии, холодильное оборудование подлежит проверке работоспособности и санитарной обработке с применением разрешенных к использованию моющих и дезинфицирующих средств. Хранение списанной продукции перед утилизацией в холодильном оборудовании вместе с реализуемой продукцией не допускается.

6. С целью сохранения стабильной санитарно-эпидемиологической обстановки в регионе, недопущения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений в условиях отключения электроэнергии необходимо ограничить работу предприятий общественного питания и отделов кулинарии.

7. В случае приготовления пищи на открытом огне, необходимо строго соблюдать условия хранения и транспортировки сырья и готовой продукции.

**Перечень скоропортящихся пищевых продуктов,
требующих особых температурных условий хранения**

Мясо, мясо птицы и полуфабрикаты из них охлажденные, замороженные.

Субпродукты продуктивных животных, в т.ч. птицы (печень, почки, язык, сердце, мозги) охлажденные и замороженные.

Фарш мясной, в т.ч. из мяса птицы, рыбный охлажденный, замороженный.

Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные, замороженные.

Колбасные изделия.

Молочная продукция (за исключением стерилизованной и ультрапастеризованной, упакованной в многослойную упаковку с асептическим розливом).

Готовые блюда.

Булочные изделия с начинками.

Кондитерские изделия с кремом.

Сырые очищенные и/или нарезанные овощи.

**Перечень пищевых продуктов,
не требующих хранения в условиях холодильника**

Хлеб и булочные изделия без начинок.

Молоко и сливки стерилизованные и ультрапастеризованные, упакованные в многослойную упаковку с асептическим розливом.

Детские сухие смеси.

Свежие и сушеные овощи и фрукты.

Консервированные продукты, включая детское питание.

Сушеная рыба.

Крупы.

Макаронные изделия.

Растительные масла.

Мучнистые и сахаристые кондитерские изделия без крема.

Чай, кофе, растворимые напитки (кисель, цикорий и т.п.).

Сахар, соль, специи.

Соки фруктовые и овощные пастеризованные.

Бутилированная вода, в т.ч. минеральная.