Информация по реализации скоропортящихся продуктов при организации ярмарок в весенне-летний период.

В весенне-летний период возрастает возможность распределения вируса африканской чумы свиней (далее -АЧС). За текущий период 2017 года на территории близлежащих субъектов (Московской, Владимирской, Ростовской, Ивановской Самарской, Саратовской областей) и республики Крым были зарегистрированы вспышки АЧС. В случае возникновения АЧС активизируется перемещение граждан, в том числе в обход трасс федерального значения, которые перевозят живых свиней и продукцию свиноводства, учащаются случаи реализации молодняка. Данные обстоятельства служат поводом для дальнейшего усиления мер по обеспечению эпизоотического благополучия по АСЧ.

С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, предотвращения массовых инфекционных и пищевых отравлений среди населения в весенне-летний сезон, выполнения норм федеральных законов от 2 января 2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и от 20 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ветеринарного законодательства Российской Федерации, постановления Правительства Орловской области от 5 марта 2011 года №68 «Об утверждении Порядка организации деятельности ярмарок на территории Орловской области», организаторам ярмарки на территории района необходимо соблюдать следующие требования:

при достижении температуры воздуха + 6 гр. С не допускать торговлю скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктами (мяса, мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, кондитерских изделий с кремом и т.д.) на открытых территориях рынков, ярмарок;

продажу вышеуказанной продукции осуществлять только на специализированных торговых местах в стационарных помещениях рынка, а также специально оборудованных передвижных средствах развозной торговли (типа «тонар», холодильные витрины) при наличии исправного и действующего холодильного оборудования, в котором размещается весь объем продукции;

запретить на открытых территориях рынка, ярмарки осуществление разруба мяса и нарезку продовольственных товаров.

**Скоропортящиеся продукты**

Скоропортящиеся продукты животного и растительного происхождения содержат в своем составе много влаги, что создает благоприятные условия для жизнедеятельности микроорганизмов и активации [ферментов](http://www.medical-enc.ru/20/ferment.shtml), приводящие к быстрой порче продуктов. К скоропортящимся продуктам относятся мясо и мясопродукты, рыба и рыбопродукты, птица, икра, сыры, яйца, пищевые жиры, фрукты, ягоды, зелень и др. К скоропортящимся продуктам могут быть отнесены квас и [пиво](http://www.medical-enc.ru/15/pivo.shtml).

Сроки хранения скоропортящихся продуктов определяются температурными условиями хранения. На крупных складах, базах, холодильниках в условиях регулируемых низких температур и влажности хранение скоропортящихся продуктов может быть достаточно продолжительным: мясо в таких условиях может храниться до 1,5 лет, рыба и сливочное масло до 1 года. В торговых предприятиях и предприятиях общественного питания сроки хранения скоропортящихся продуктов значительно меньше (табл. 1 и 2).

Охлажденную рыбу в магазинах сохраняют не более 2 суток при t° не ниже —2° в той же таре, в которой она поступила от поставщика. Срок хранения мороженой [рыбы](http://www.medical-enc.ru/16/fish.shtml) в ледниках, ваннах со льдом — до 2 суток, в холодильниках при t°—5—6° — до 15  суток.

Молочные продукты должны храниться при t° от 0 до 8°.

К **особо скоропортящимся продуктам** относятся мясные и рыбные полуфабрикаты и готовые изделия, молоко, молочнокислые продукты, кулинарные изделия. Для особо скоропортящихся продуктов устанавливаются еще более жесткие условия хранения с резко укороченными сроками реализации (табл. 3).

﻿ Хранение готовых изделий допускается при условии охлаждения их до температуры не выше 8°; хранение мясных и рыбных полуфабрикатов, молока, молочнокислых продуктов, изделий из субпродуктов и крови допускается при условии немедленного их охлаждения по изготовлении до температуры не выше 6° и содержании при температуре не выше 8° в течение установленного времени нахождения их на месте хранения, транспортировки и реализации.

Устанавливаемые сроки реализации скоропортящихся продуктов, предназначенных для непосредственной продажи, считаются с момента окончания технологического процесса изготовления готовой продукции на предприятии и включают в себя время пребывания продуктов в пути, хранения на складах и базах торговой сети, а также время нахождения скоропортящихся продуктов в магазинах или предприятиях общественного питания до отпуска потребителям. На каждую партию особо скоропортящихся продуктов предприятием должна быть выдана накладная с указанием часа выпуска продукции и сроков ее реализации в соответствии с действующими санитарными правилами.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Таблица 1. Сроки хранения скоропортящихся продуктов торговой сети | | | |
| **Наименование продукта** | **Сроки хранения** | | |
| **при t° ниже 0°** | **при t° от 0 до 6°** | **при естественном охлаждении, а в теплое время при охлаждении льдом (t° не выше 8°)** |
| Мясо мороженое в тушах Мясо фасованное Мясо охлажденное в тушах Мясо фасованное Птица и дичь мороженые Птица охлажденная Субпродукты мороженые Субпродукты охлажденные Колбасы вареные третьего сорта и с добавлением субпродуктов Колбасы третьего сорта, ливерные, кровяные, зельцы Сосиски, сардельки мясные Колбасы вареные мясные и рыбные 1-го и 2-го сортов | 5 суток 2 суток Не хранится Не хранится 5 суток Не хранится 3 суток 3 суток  Не хранятся  Не хранятся Не хранятся  Не хранятся | 72 часа 24 часа 72 часа 36 час. 72 часа 72 часа 48 час. 36 час.  48 час.  12 час. 48 час.  48 час. | 48 час. 12 час. 48 час. 24 часа 48 час. 24 часа 24 часа 12 час.  48 час.  Реализации не подлежат 48 час.  48 час. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Таблица 2. Сроки хранения скоропортящихся [пищевых продуктов](http://www.medical-enc.ru/15/pischevye-produkty.shtml) в предприятиях общественного питания | | |
| **Наименование продукта** | **t°** | **Условия и сроки хранения** |
| Мясо остывшее, охлажденное, мороженое Птица охлажденная, мороженая Субпродукты Рыба охлажденная Рыба мороженая Колбасы вареные 3-го сорта Колбасы ливерные 3-го сорта, кровяные, зельц 3-го сорта Колбасы вареные мясные, рыбные 1-го и 2-го сорта Сосиски и сардельки мясные Молоко фляжное, бутылочное | 0° 0° 0° —2° —2° Не выше 6°  Не выше 6°  Не выше 6° Не выше 6° 0—8° | До 5 суток в камерах До 2 суток в ледниках До 2 суток в камерах До 2 суток в камерах, до суток на льду До 3 суток в камерах, до 2 суток на льду Не более 48 час.  Не более 12 час.  Не более 72 час. при наличии холода, не более 6 час. при отсутствии холода Не более 72 час\* Не более 20 час. в таре, в которой поступило\* |

\* При отсутствии холода подлежат немедленной реализации по мере изготовления или поступления.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Таблица 3. Максимальные сроки хранения особо скоропортящихся продуктов | | | | |
| Наименование продукта | Сроки хранения в часах | | | |
| в торговой сети | | в заготовочном цехе на предприятиях общественного питания | |
| при отсутствии холода | при t° не выше 8° | при отсутствии холода | при t° не выше 8° |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Мясной фарш (незаправленный) | Изготовляется по требованию покупателей | 3 | Хранению не подлежит | 6 | | Мясные и рыбные котлеты (полуфабрикаты) | Реализации не подлежат | 12\* | Хранению не подлежат | 12\* | | Мясо мелкими кусками (рагу, гуляш и т. д.) | Реализации не подлежит | 18\* | Хранению не подлежит | 18\* | | Мясные порционно-кусковые полуфабрикаты | Реализации не подлежат | 36\* | Хранению не подлежат | 36\* | | Панированные мясные полуфабрикаты | Реализации не подлежат | 24 | Хранению не подлежат | 24 | | Мясное и рыбное заливное, студень | Реализации не подлежат | 12\* | Изготовлению и реализации не подлежат | 12\* | | Мясные и рыбные готовые котлеты | Реализации не подлежат | 24 | Подлежат реализации при приготовлении на месте | 24 | | Паштет из печени | Реализации не подлежит | 24 | 6 | 24 | | Рыба горячего копчения | 6 | 72 | 6 | 72 | | Пирожки с мясом, рыбой и субпродуктами | 12 | 24 | 12 | 24 | | Пирожные со сливочным кремом | 12 | 36\* | 12 | 36\* | | Пирожные с заварным кремом | Реализации не подлежат | 6\* | Реализации не подлежат | 6\* | | Сырки творожные | 12 | 36\* | Реализации не подлежат | 24 | | Творог | 12 | 36 | Реализации не подлежит | 36 | | Сметана | 24 | 72 | Реализации не подлежит | 72 | | Диетические продукты — простокваша, кефир, ацидофилин | Реализации не подлежат | 24 | Реализации не подлежат | 24 | | Творожная масса | Реализации не подлежит | 36\* | Реализации не подлежит | 36\* | | Желе молочное, сливочное, детское, фруктово-сывороточное | Реализации не подлежат | 12 | Реализации не подлежат | 12 | | Сельдь рубленая | Реализации не подлежит | 24 | 6 | 24\* | | Овощные котлеты (полуфабрикаты) | Реализации не подлежат | 8 | Реализуются по мере поступления | 8\* | | Винегреты, салаты (овощные, с мясом, рыбой) | Реализации не подлежат | 12 чаc. при условии хранения в незаправленном виде | 6 час. при условии приготовления на месте | 12 час. при условии хранения в незаправленном виде\* | | Рыба печеная | Реализации не подлежит | 48 | Реализации не подлежит | 48 | | Рыба жареная | Реализации не подлежит | 48 | 12 | 36 | | Рыба порционированная в сухарях (полуфабрикат) | Реализации не подлежит | 24 | Реализации не подлежит | 24 | | | | | |

\* При температуре не выше 6°.