**Санитарные требования к первичной обработке продуктов**

Мясо на предприятия общественного питания поступает замороженным, и охлажденным в. виде туш, полутуш, четвертин, а также оттаявшим в виде крупнокусковых полуфабрикатов.

На .крупных предприятиях замороженное мясо подвергают- медленному оттаиванию при повышении температуры от 0 до 6°С в течение нескольких дней в специальных камерах. В случае необходимости мясо оттаивают быстрым "способом в мясном заготовочном цехе при температуре 16°С в течение 18 ч.

Гигиеническим требованиям в большей степени отвечает медленное оттаивание мяса, так как оно приводит к меньшим потерям питательных веществ: Оттаивать. мясо около плиты иди в горячей воде не разрешается, так как при этом наблюдаются большая потеря мясного сока и быстрое развитие на поверхности мяса микрофлоры. Мясо считается оттаявшим, если температура в толще мышц, достигает 1С. Оно немедленно направляется для дальнейшей обработки. Зачистка от загрязнений, сгустков крови и мытье холодной водой щеткой-душем или в моечной ванне снижают обсемененность поверхности мяса микробами на 80—95 %. Дальнейшее обсушивание мяса чистой хлопчатобумажной тканью способствует уменьшению бактериального обсеменения, а также предупреждению производственного травматизма при обработке. Солонину, перед тепловой обработкой вымачивают. При этом особые санитарные требования предъявляют к температуре (не выше 12°С) и. смене воды (через 1,2, 3, 6, 12 ч). Солонину вымачивают в ваннах кусками массой 1—1,5- кг, при этом воды берут . в 2. раза больше. Мясные субпродукты на предприятия .общественного питания всегда поступают в замороженном виде. Учитывая их повышенную обсемененность микробами, оттаивание, тщательную зачистку от крови,, пленок, слизи, шерсти и промывание необходимо производить на отдельных столах, разделочных досках и в ваннах. Зачищенные субпродукты следует немедленно направлять в тепловую обработку. Домашняя птица всегда поступает в полу потрошеном виде (без кишечника) или в потрошеном виде, замороженная или охлажденная. В процессе первичной обработки особое внимание следует уделять последовательности операций обработки . тушек и своевременному удалению со стола внутренностей птицы, предупреждая тем самым инфицирование рабочего места. Дичь, поступающая в пере, не выпотрошенная и не обескровленная, .представляет большую опасность обсеменения микробами других мясных продуктов. Поэтому для обработки : ее выделяют .специальное, помещение. В процессе изготовления мясных полуфабрикатов. следует выполнять следующие санитарные правила: 1) мясные полуфабрикаты изготавливать на отдельном рабочем месте, исключая тем самым дополнительное бактериальное обсеменение .их; 2) все полуфабрикаты готовить в течение, дня в небольшом количестве, в случае необходимости хранить при температуре- 6°С не более установленных сроков (см. приложение); 3) мясной фарш и котлетную массу готовить в небольшом количестве; в случае необходимости хранить при температуре 6°С в .не заправленном виде слоем 10 см не более 6 ч, в виде панированных полуфабрикатов — 12 ч, уложенными в один ряд; 4) для обеспечения доброкачественности изделий из котлетной массы хлеб, добавляемый в нее, • замачивать в холодной воде; 5) -при доставке мясного фарша в магазины кулинарии упаковывать его в ящики-лотки (с крышками), выложенными целлофаном или пергаментом, и перевозить в машинах с холодильными установками. Рыба на предприятия общественного питания поступает свежемороженой, охлажденной или соленой. По санитарно-гигиеническим нормам мелкую частиковую рыбу оттаивают в холодной подсоленной воде, а крупную —на воздухе.. Рыбное филе всегда оттаивают на воздухе с целью сокращения потерь питательных веществ, Учитывая загрязненность поверхности и обсемененность внутренних органов рыбы, первичную обработку и нарезку полуфабрикатов следует производить раздельно, соблюдая чистоту на рабочем месте и маркировку- разделочных досок.

Обработанную и промытую рыбу можно хранить в холодильном шкафу не более .8 ч, а 'нарезанные полуфабрикаты из нее —не более 2 .ч. Соленую рыбу вымачивают в. холодной (8—10°С) проточной- воде в течение 5—6 ч или сменной воде (на 1 кг 2 л воды) в течение 24 ч. После вымачивания рыба немедленно подвергается' тепловой обработке. Овощи—-наиболее загрязненное сырье, так как .на их поверхности имеется-, не только земля, но и микробы, вызывающие кишечные инфекционные заболевания, и яйца глистов. Поэтому все овощи тщательно сортируют, очищают и моют. Следует помнить, что в овощах содержится водо-растворимый легкоокисляющийся витамин С, для сохранения которого процесс первичной обработки овощей следует вести ускоренно. Рабочие части машин, используемых для очистки, нарезки и шинковки овощей, должны быть выполнены из нержавеющей стали, а остальные части — из материала, отвечающего требованиям гигиены. Особенно тщательной обработки требуют овощи, идущие в пищу в сыром виде. Свежие огурцы, помидоры, редис следует мыть в большом количестве проточной воды не менее 5 мин до полного удаления остатков ^ земли. Листья салата, петрушки, сельдерея, укропа и зеленый лук предварительно 5—10 мин выдерживают в воде для лучшего отделения песка и земли. При обработке свежей капусты, зараженной гусеницей, .разрезанные кочаны погружают в соленую воду. При обработке картофеля особое внимание уделяют дочистке его от глазков и позеленевших частей, содержащих повышенное количество соланина. Корнеплоды (морковь, свеклу), сильно загрязненные, предварительно погружают на 10—15 мин в холодную воду, а. после очистки их, как и картофель, промывают повторно. Квашеную капусту с целью сохранения витамина С не промывают. В случае повышенной кислотности ее можно промыть только холодной водои после отжатия сока. Соленые и маринованные овощи, грибы промывают только в случае обнаружения плесени. Полуфабрикаты из свежих овощей следует сразу подвергать тепловой обработке. В случае необходимости овощи хранят целыми при температуре не выше 12°С не более 2—3 ч (картофель в воде, корнеплоды под влажной белой тканью). При хранении очищенных овощей более указанного времени снижается их пищевая ценность за счет окисления витамина С, разрушения каротина моркови и потерь крахмала картофелем. Для более длительного. сохранения от потемнения и для удобства перевозки очищенный картофель на фабриках заготовочных и плодоовощных, базах сульфитируют (обрабатывают 1%-ньм раствором бисульфита натрия). По санитарным нормам такой полуфабрикат должен содержать не-' более 0,002 %. сернистого ангидрида, легко разрушающегося при тепловой обработке картофеля.. Срок хранения сульфитированного картофеля при 15°С— одни ^ сутки, при 2—7°С — двое суток. С ы п у ч и е п р о д у к т ы для удаления' примесей подвергают следующей обработке: крупу перебирают, а манную и мелкодробленые крупы, муку и сахар-песок просеивают. Затем крупу моют (кроме манной, гречневой, и геркулеса). М о л о к о - и м о л о ч н ы е. продукты являются благо приятной средой для развития микробов, поэтому -к их обработке. предъявляют строгие санитарно-гигиенические 'требования. Поступающее на предприятия общественного питания пастеризованное молоко во флягах обязательно кипятят, так как после пастеризации при розливе, перевозке оно вновь может обсемениться микробами. В случае необходимости кипяченое молоко хранят не более 12 ч при температуре 6°С не переливая его в другую посуду. Перед реализацией это молоко вновь кипятят.

Скисшее молоко во флягах или бутылках (простокваша-самоквас) можно использовать только для приготовления теста. Запрещается простоквашу-самоквас реализовывать как самостоятельный напиток, так как наряду с молочнокислыми бактериями оно может содержать и болезнетворные микробы. Наряду с этим кисломолочные напитки .заводского изготовления (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин) наливают в стаканы -из бутылок (переливать их в -котлы запрещено). Творог из непастеризованного молока используют только для приготовления блюд, подвергаемых тепловой обработке (сырники, запеканки, пудинги, вареники и т. д.). Творог из пастеризованного молока употребляют в натуральном виде (кроме летнего периода). В детских учреждениях употребление творога в натуральном виде запрещено. Яичные продукты на предприятия общественного питания поступают в виде куриного яйца, меланжа и яичного порошка. Яйцо перед приготовлением блюд моют водой, так как на скорлупе его могут находиться бактерии. Яичницы, омлеты, кремы готовят только из свежих овоскопированных яиц. Меланж используют только для приготовления блюд и изделий, подвергаемых длительной тепловой обработке (изделия из теста, запеканки). Яичный порошок после просеивания и- разведения водой подвергают немедленной тепловой обработке. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд Тепловая обработка продуктов имеет большое физиологическое значение,, так как в результате нагревания в продуктах происходят . процессы, изменяющие их консистенцию, вкус, запах, а следовательно, повышающие усвояемость пищи.

Физиологический эффект тепловой обработки зависит от соблюдения технологических правил приготовления пищи. Кроме того, тепловая обработка имеет большое эпидемиологическое значение, так как при нагревании до высоких температур погибают все вегетативные формы микробов,, в том числе возбудители кишечных заболеваний. Эпидемиологический эффект тепловой обработки зависит от степени бактериальной загрязненности сырья и полуфабрикатов, температурного режима и продолжительности .теплового воздействия на продукты. Варка продуктов — способ тепловой обработки, надежно. обеспечивающий равномерное прогревание продукта и дающий высокий бактерицидный эффект. Мясо варят кусками массой 1—1,5 кг в течение 2 ч. Температура 72—78°С внутри куска обеспечивает гибель вегетативных форм бактерий. При варке изделий. на пару следует добиваться температуры внутри них не ниже 90°С. Длительность варки рыбы зависит от величины порционного куска и составляет 15—20 мин. Овощи с целью сокращения потерь витамина С при варке следует полностью погружать в горячую воду, избегая бурного кипения, « варить при закрытой крышке, не допуская их переваривания. Витамин С лучше сохраняется в овощах, сваренных неочищенными и на пару. Большое количество витамина С теряется при протирании овощей для пюре, запеканок, котлет. При варке супов следует соблюдать последовательность закладки продуктов и время варки (не более 1 ч). Жарка продуктов — способ тепловой обработки, требующий строгого соблюдения температурного режима и времени нагревания. Основной .способ жарки не обеспечивает прогревания продукта до температуры, способствующей гибели микробов. -Поэтому мясо, рыба, особенно рубленые изделия, в том числе из котлетной массы, творожные изделия обязательно должны дожариваться в жарочном шкафу при 220—230°С. Появление серого цвета (разрушается гемоглобин) и прозрачного сока при жарке мяса свидетельствует о прогреваний продукта до 70°С и выше, т. е. до температуры гибели микробов. При жарке рыбы особое внимание уделяют прожариваемое™, у кости, где могут находиться личинки глистов. Овощи в процессе жарки хорошо сохраняют витамин С (до 80%). При жарке продуктов во фритюре особое внимание уделяют составу жиров фритюра и контролю за его качеством во время жарки. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд и изделий. Процесс приготовления некоторых блюд начинается после тепловой обработки продуктов, что способствует их вторичному обсеменению микробами и делает эти блюда скоропортящимися, а следовательно, опасными для здоровья-человека. Поэтому в процессе приготовления скоропортящихся блюд следует соблюдать строгий санитарный режим. С этой целью: 1) студень после разборки и измельчения мяса вновь кипятят 15. мин, разливают в чистые формы, после охлаждения хранят в холодильнике при температуре 6°С не более 12 -ч. При отсутствии холодильных шкафов студень на предприятиях общественного питания готовить запрещено; 2): паштет из печени после обжаривания основных, продуктов тщательно измельчают в мясорубке в горячем виде- Запеченный паштет пригревают в жарочном шкафу до температуры в толще изделия 90°С. Хранят паштет при 6°С, реализуют в течение 24 ч; 3) мясной фарш для блинчиков, пирожков после вторичного измельчения в мясорубке вновь обжаривают в жарочном шкафу; 4) отварные мясо, куры после порционирования в охлажденном виде вновь кипятят в бульоне и хранят в нем; 5) салаты, винегреты хранят в заправленном виде не более 1 ч, а до этого все овощи размещают порознь в холодильном шкафу; 6) кондитерские изделия с кремом хранят при температуре 6°С с масляным кремом —36 ч, с заварным — 6ч; 7) в летний период (с 1 мая по 1 октября) приготовлять студень, паштет, блинчики и пирожки с мясом, кондитерские изделия с кремом запрещено; это допускается только по разрешению местных санитарно-эпидемиологических станций. Санитарные требования к ароматическим веществам и пищевым красителям. В качестве ароматизаторов пищи используют пряности (перец, лавровый лист, 'уксус), естественные душистые .вещества (экстракты, соки, эфирные масла), искусственные ароматизирующие вещества (ванилин, диацетил). Запрещается использовать ароматические вещества для маскировки дефектов качества пищи. Из пищевых красителей санитарным законодательством .разрешены: естественные — кармин, куркума, индиго, сафлор, энокраситель и искусственные — индиго-кармин, тартразин. Пищевые красители должны поступать на предприятия общественного питания в упаковке с указанием ГОСТа, предприятия-изготовителя, даты изготовления.