ГОСТ Р 50763—95

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Техническим комитетом 347 "Услуги торговли и общественного питания"

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 05.04.95 № 199

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 1999 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1995
© ИПК Издательство стандартов, 1999

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Определения 4
4 Классификация кулинарной продукции 4
5 Общие технические требования к кулинарной продукции . 5
6 Требования к реализации кулинарной продукции 8
7 Требования охраны окружающей среды 9
8 Правила приемки 9
9 Методы контроля 10
10 Упаковка и маркировка 12
11 Транспортирование и хранение 13
Приложение А Контролируемые показатели загрязнений химической и биологической природы в различных группах сырья 14
Приложение Б Нормируемые физико-химические показатели кулинарной продукции 16
Приложение В Микробиологические показатели нестандартизованной кулинарной продукции 18
Библиография 19

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Общественное питание

КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ

Общие технические условия

Public catering. Products of catering. General specifications

Дата введения 1995—07—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт устанавливает общие технические требования к кулинарной продукции, реализуемой населению, правила приемки, методы контроля, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья людей, окружающей среды.

Положения настоящего стандарта распространяются на кулинарную продукцию, выпускаемую предприятиями общественного питания различных форм собственности, а также гражданами-предпринимателями.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

Требования по безопасности изложены в 5.1—5.8; 5.11, 5.14, разделах 6, 7; 8.3—8.7; 10.3—10.5; 10.9—10.11; 11.1—11.3.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 3624—92	Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности
ГОСТ 3626—73	Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества
ГОСТ 3627—81	Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия
ГОСТ 3628—78	Продукты молочные. Методы определения сахара

Издание официальное

ГОСТ 4288—76	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний
ГОСТ 5668—68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира
ГОСТ 5670—96	Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
ГОСТ 5672—68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
ГОСТ 5867—90	Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли жира
ГОСТ 5899—85	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира
ГОСТ 5903—89	Изделия кондитерские. Методы определения сахара
ГОСТ 7269—79	Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести
ГОСТ 7636—85	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
ГОСТ 7702.0—74	Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества
ГОСТ 7702.1—74	Мясо птицы. Методы химического и микробиологического анализа свежести мяса
ГОСТ 7702.2.2-93—ГОСТ 7702.2.6-93	Мясо птицы. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 8756.21—89	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира
ГОСТ 9225—84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 9957—73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия
ГОСТ 9958—81	Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 15113.4—77	Концентраты пищевые. Методы определения содержания примесей и зараженности амбарными вредителями
ГОСТ 15113.6—77	Концентраты пищевые. Методы определения содержания золы

ГОСТ 15113.9—77	Концентраты пищевые. Методы определения жира
ГОСТ 19496—93	Мясо. Метод гистологического исследования
ГОСТ 21094—75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
ГОСТ 23042—86	Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 23392—78	Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса
ГОСТ 26668—85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669—85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26808—86	Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ
ГОСТ 26972—86	Зерно: крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 27082—89	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения общей кислотности
ГОСТ 27207—87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
ГОСТ 28972—91	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла. Метод определения активной кислотности (pH)
ГОСТ 30519—97/ ГОСТ Р 50480—93	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ Р 50647—94	Общественное питание. Термины и определения
СанПиН 42-123-4117—86	Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
СанПиН 42-123-5777—91	Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое

СанПиН 1923—78	Санитарные правила по применению пищевых добавок
МБТ 5061—89	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

3 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Кулинарная продукция — совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов (ГОСТ Р 50647).

3.2 Качество кулинарной продукции — совокупность свойств кулинарной продукции, обусловливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств (ГОСТ Р 50647).

3.3 Безопасность — отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба.

3.4 Охрана окружающей среды — защита окружающей среды от неблагоприятного воздействия продукции, процессов и услуг.

4 КЛАССИФИКАЦИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

4.1 Кулинарную продукцию вырабатывают в виде полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд.

4.2 Блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты различают по следующим основным признакам:

— виду используемого сырья — из картофеля, овощей и грибов, фруктов и ягод, из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога, из рыбы, морепродуктов и раков, из мяса и мясных продуктов, из птицы, дичи и кролика и пр.;

— способу кулинарной обработки — отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные, выпеченные;

— характеру потребления — закуски, супы, напитки и пр.;

— назначению — для диетического, школьного питания и др.;

— термическому состоянию — холодные, горячие, охлажденные;

— консистенции — жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

5 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

5.1 Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

5.2 Сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям нормативных документов, медико-биологическим требованиям и санитарным нормам и иметь сертификат соответствия и/или удостоверение о качестве.

5.3 Для изготовления кулинарной продукции не допускается принимать продукты животноводства без ветеринарных свидетельств, продукцию, с истекшими сроками годности (хранения), продовольственное сырье и компоненты, не отвечающие требованиям нормативных документов, а также запрещенные к использованию на предприятиях общественного питания СанПиН 42-123-5777.

5.4 В сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве кулинарной продукции, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, гормональных препаратов, микотоксинов, нитрозаминов, пестицидов, санитарно показательных, условно патогенных и патогенных микроорганизмов) не должно превышать нормы, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Контролируемые показатели загрязнений химической и биологической природы в различных группах сырья представлены в приложении А.

5.5 Запрещается использовать фритюрный жир, если степень термического окисления превышает 1 %.

5.6 Последовательность технологического процесса приготовления продукции, режимы механической и тепловой обработки продовольственного сырья, температурный режим, взаимозаменяемость продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил, технологических инструкций и карт, нормативных документов, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий.

Кулинарная продукция и используемые для ее изготовления скоропортящиеся продукты должны храниться в холодильниках с соблюдением действующих санитарных норм и правил.

5.7 При производстве кулинарной продукции не допускаются к использованию пищевые добавки, не разрешенные к применению органами госсанэпидслужбы.

5.8 Инвентарь, упаковочные материалы и оборудование, используемое при приготовлении кулинарной продукции, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами госсанэпидслужбы.

5.9 Информация о пищевой и энергетической ценности кулинарной продукции доводится до потребителей различными видами рекламы, указаниями в меню, на маркировочном ярлыке, упаковке.

Пищевая ценность кулинарной продукции характеризуется содержанием в 100 г съедобной части продукта белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и определяется при организации питания определенных контингентов потребителей.

5.10 Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

5.11 Изготовитель обязан обеспечивать постоянный технологический контроль производства, органы государственного надзора в установленном порядке — выборочный контроль.

5.12 Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету и запаху; кулинарных изделий — по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции; блюд — по внешнему виду, цвету и запаху.

5.13 Оценка качества кулинарной продукции по физико-химическим показателям включает определение массовой доли жира, сахара, поваренной соли, влаги или сухих веществ, общей (титруемой) кислотности, щелочности, свежести и др.

Физико-химические показатели характеризуют пищевую ценность кулинарной продукции, ее компонентный состав, соблюдение рецептур блюд. Перечень нормируемых физико-химических показателей продукции, включаемых в нормативные документы при их разработке, установлен для каждой группы кулинарной продукции (приложение Б).

5.14 Микробиологические показатели кулинарной продукции характеризуют соблюдение технологических и санитарно-гигиенических требований при ее производстве, условия хранения и реализации, транспортирования и оцениваются тремя группами микроорганизмов:

I — санитарно-показательные: мезофильные аэробные и факуль-

тативно анаэробные микроорганизмы (КОЕ/г) и бактерии группы кишечных палочек (колиформы);

II — потенциально патогенные микроорганизмы: кишечная палочка (E. coli), коагулазоположительный стафилококк (S. aureus) и бактерии рода протея (Proteus);

III — патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы.

5.15 Обнаружение повышенного количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов косвенно указывает на нарушение температурных режимов в процессе приготовления или хранения кулинарной продукции, неудовлетворительное санитарное состояние производства.

Присутствие бактерий группы кишечных палочек (колиформ), а также E. coli, коагулазоположительных стафилококков (S. aureus) в кулинарной продукции указывает на неудовлетворительные санитарные условия во время ее приготовления или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.).

Обнаружение бактерий рода Proteus свидетельствует о нарушениях условий и сроков хранения как сырья, так и готовой продукции, неудовлетворительном санитарно-гигиеническом режиме производства.

5.16 Санитарно-показательные, потенциально патогенные и патогенные микроорганизмы определяют во всех блюдах.

Коагулазоположительные стафилококки определяют в большинстве блюд, за исключением некоторых видов горячих супов (борщи, щи, рассольники, суп-харчо, солянки, картофельные овощные супы, бульоны).

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов не определяют в блюдах, содержащих по рецептуре специфическую микрофлору (салаты из маринованных овощей, квашеной капусты, соленых огурцов, окрошки овощные и мясные на квасе и кефире, свекольник, ботвинья, творог, сметана и т.п.).

E.coli (кишечная палочка) определяют в блюдах или кулинарных изделиях, являющихся наиболее уязвимыми с эпидемиологической точки зрения, или когда в технологическом процессе их приготовления предусмотрены ручные операции после проведенной термической обработки (салаты из сырых, маринованных овощей и фруктов, квашеной капусты, соленых огурцов с добавлением яблок, хрена, сыра и др.; салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, копченостей; заливные блюда, паштеты, супы-пюре, холод-

ные супы; гарниры — макароны и рис отварные, пюре картофельное, кисели, компоты, желе, муссы).

6 ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

6.1 Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в строго определенные санитарными правилами сроки. Не допускается к реализации кулинарная продукция, не отвечающая требованиям безопасности здоровья потребителей.

6.2 При реализации горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру не ниже 65 °С, холодные супы, напитки — не выше 14 °С.

6.3 Блюда, находящиеся на мармите или на горячей плите, могут быть реализованы не позднее чем через 3 ч после их изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, которые должны пополняться продукцией, по мере ее реализации.

6.4 Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня:

— салаты, винегреты, студни, заливные блюда и др. особо скоропортящиеся холодные блюда;

— супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

— мясо отварное порционированное для супов, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

— соусы;

— омлеты;

— картофельное пюре, отварные макаронные изделия;

— компоты и напитки собственного производства.

6.5 Каждая партия кулинарной продукции, реализуемая вне зала предприятия общественного питания, должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием наименования предприятия-изготовителя, нормативного документа, по которому выработана продукция, срока хранения, массы упаковочной единицы, цены одной штуки (килограмма) изделия.

6.6 Сроки хранения, указанные в удостоверении, являются сроками годности кулинарной продукции и включают в себя время пребывания продукции на предприятии-изготовителе (с момента окончания технологического процесса), время транспортирования, хранения и реализации.

6.7 При производстве и реализации кулинарной продукции персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинский осмотр в соответствии с действующими правилами.

7 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

7.1 Для предупреждения вреда окружающей природной среде при производстве кулинарной продукции и утилизации отходов должны соблюдаться требования охраны окружающей среды, санитарных правил для предприятий общественного питания и требований стандартов на конкретные виды кулинарной продукции.

7.2 Технологический процесс производства кулинарной продукции не должен загрязнять окружающую среду.

На предприятиях общественного питания в моечных отделениях должны быть установлены жироуловители, в цехах по переработке картофеля и овощей — крахмалоотстойники, в кулинарных цехах — дымоуловители, местная вытяжная вентиляция с очистительными фильтрами.

7.3 Территория предприятия общественного питания должна содержаться в чистоте.

На территории предприятия должны быть оборудованы площадки из цемента, асфальта или кирпича для установки мусоросборников, контейнеров для сбора отходов.

7.4 Мусоросборники (бетонированные, металлические) должны регулярно очищаться при заполнении не более 2/3 их объема и ежедневно хлорироваться.

8 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

8.1 Кулинарная продукция должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта и нормативных документов на конкретный вид продукции.

8.2 Кулинарную продукцию принимают партиями. Партией считают любое количество кулинарной продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в однородной упаковке и одинаковой транспортной таре, доставленной на одном виде транспорта и оформленной одним документом о качестве установленной формы.

8.3 Каждая партия кулинарной продукции должна сопровождаться документом о качестве с указанием:

— наименования и адреса предприятия-изготовителя или гражданина-предпринимателя;

— наименования нормативного документа;
— наименования кулинарной продукции;
— даты и часа изготовления кулинарной продукции;
— количества потребительской и транспортной тары;
— массы брутто и нетто кулинарной продукции;
— условий и срока хранения;
— номера партии.

8.4 При приемке каждой партии кулинарной продукции проводят проверку:

— количества транспортной тары;
— целостности потребительской и транспортной тары;
— наличия маркировочных ярлыков на транспортной и потребительской таре;
— соответствия фактической массы брутто кулинарной продукции массе, обозначенной на маркировочном ярлыке.

8.5 Оценку качества потребительской и транспортной тары проводят методом визуальной оценки.

Каждую транспортную упаковочную единицу проверяют на наличие маркировочного ярлыка и правильность его оформления, просчитывают количество упаковок для определения массы брутто.

8.6. Для оценки качества поступившей партии продукции проводят органолептическую оценку.

В случае сомнения в качестве поступившей партии кулинарной продукции проводят оценку по физико-химическим и микробиологическим показателям.

Отбор продукции для проведения испытаний осуществляют в соответствии с нормативным документом на конкретный вид продукции.

8.7 При приемке каждой партии кулинарной продукции из холодного, кулинарного и кондитерского цехов предприятия на раздачу проводят:

— органолептическую оценку качества;
— определение массы весовой продукции;
— определение массы одной штуки и количества штучной продукции.

9 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

9.1 Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по методике, изложенной в Методических указаниях [1].

9.2 Подготовку отобранных проб к испытаниям по физико-химическим показателям проводят по нормативным документам на

конкретный вид кулинарной продукции или по Методическим указаниям [1].

9.3 Физико-химические показатели определяют по методикам, изложенным в государственных стандартах:

— массовую долю сухих веществ или влаги по ГОСТ 4288, ГОСТ 3626, ГОСТ 7636, ГОСТ 15113.4, ГОСТ 21094, ГОСТ 26808;

— массовую долю жира по ГОСТ 5668, ГОСТ 5867, ГОСТ 5899, ГОСТ 8756.21, ГОСТ 15113.9, ГОСТ 23042;

— массовую долю поваренной соли по ГОСТ 3627, ГОСТ 7636, ГОСТ 9957, ГОСТ 27207;

— общую (титруемую кислотность) по ГОСТ 3624, ГОСТ 4288, ГОСТ 5670, ГОСТ 27082;

— активную кислотность по ГОСТ 3624, ГОСТ 28972;

— массовую долю сахара по ГОСТ 3628, ГОСТ 5668, ГОСТ 5672, ГОСТ 5903, ГОСТ 15113.6;

— свежесть по ГОСТ 7269, ГОСТ 7702.0, ГОСТ 7702.1, ГОСТ 7702.2.2-93 — ГОСТ 7702.2.6-93, ГОСТ 23392, ГОСТ 19496.

9.4. Для оценки микробиологических показателей качества кулинарной продукции используют унифицированные методы анализа, предусмотренные в санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемиологических правилах и нормах, методических указаниях и рекомендациях органов Госкомсанэпиднадзора.

Отбор проб и подготовку их к анализу для микробиологических исследований проводят в соответствии с ГОСТ 9225, ГОСТ 26668 и ГОСТ 26669.

Во всех продуктах, кроме кисломолочных, определение количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечных палочек (колиформ), коагулазоположительных стафилококков, определение патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл и бактерий рода протея проводят в соответствии с Методическими указаниями [2], а также ГОСТ 9225, ГОСТ 9958, ГОСТ 30519/ГОСТ Р 50480, ГОСТ 26972; микробиологические нормативы — по МБТ 5061 (приложение В) или в соответствии с нормативной документацией на продукцию, гигиенические показатели качества и безопасности — по методам, утвержденным органами здравоохранения.

9.5. При получении неудовлетворительных результатов по какому-либо показателю проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии.

10 УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

10.1 Кулинарную продукцию, доставляемую из заготовочных предприятий в доготовочные, столовые-раздаточные, магазины кулинарии и реализуемую потребителям вне предприятий общественного питания, упаковывают в транспортную тару.

10.2 Кулинарные полуфабрикаты, кулинарные изделия, блюда охлажденные и замороженные, реализуемые потребителю непосредственно на предприятии-изготовителе, в отделах кулинарии и через столы заказов, упаковывают в потребительскую тару.

10.3 В качестве транспортной тары используют функциональные емкости с крышками, фляги, термосы, деревянные, металлические и полимерные многооборотные ящики с плотно прилегающими крышками, полиэтиленовые мешки, разрешенные Госкомсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

10.4 В качестве потребительской тары используют пакеты, коробки, целлофан, пергамент, подпергамент, термоусадочную пленку и другие упаковочные материалы, разрешенные Госкомсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

10.5 Тара должна быть чистой, прочной, без посторонних запахов и иметь маркировочный ярлык. Упаковочные материалы не должны отрицательно воздействовать на органолептические показатели кулинарной продукции.

10.6 Фасованную продукцию укладывают по количеству единиц потребительских упаковок слоями в несколько рядов по высоте; штучную — по количеству единиц изделий, как правило, в один ряд, весовую — укладывают по массе нетто в ящики с прокладками слоями.

При укладке весовой или штучной продукции в ящики, дно ящика выстилают пергаментом или подпергаментом.

10.7 В каждую единицу транспортной тары помещают кулинарную продукцию одного наименования, одной партии выработки.

Масса укладываемой в тару продукции, способ ее укладывания определяются нормативным документом на конкретный вид продукции.

10.8 Маркировке подлежит потребительская и транспортная тара.

10.9 На каждую единицу транспортной и потребительской тары наклеивают ярлык, в котором указывают:

— наименование и адрес предприятия-изготовителя или гражданина-предпринимателя и (или) товарный знак;

— наименование кулинарной продукции;

— обозначение нормативного документа;

— массу нетто кулинарной продукции;

— количество штук (порций) и массу одной штуки (порции) кулинарной продукции;

— количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);

— дату и час выработки;

— срок и условия хранения;

— номер или фамилию упаковщика;

— номер партии;

— информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта.

Маркировочный ярлык может содержать информацию о цене продукта за кг, штуку, порцию.

На ярлыке указывают также допустимый уровень опасных (химических) веществ, если они использовались при изготовлении продукции.

10.10 В случае приготовления кулинарной продукции из экологически чистого сырья на ярлыке ставят соответствующий знак или делают надпись "Экологически чистая".

10.11 Ярлык должен быть чистым, целым, аккуратно наклеенным на тару.

11 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

11.1 Транспортируют кулинарную продукцию в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продуктов, предусмотренными СанПиН 42-123-5777.

11.2 Особо скоропортящуюся кулинарную продукцию перевозят в охлаждаемом или изотермическом автотранспорте в соответствии с СанПиН 42-123-4117.

На каждую машину должен быть санитарный паспорт, выданный учреждением санитарно-эпидемиологической службы. Машина должна иметь маркировку "Продукты" и кузов с гигиеническим покрытием.

11.3 Особо скоропортящуюся кулинарную продукцию хранят в холодильных шкафах или холодильных камерах в соответствии с СанПиН 42-123-5777.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Таблица А1 — Контролируемые показатели загрязнений химической и биологической природы в различных группах сырья

Группа продуктов	Показатели загрязнений химической и биологической природы					
	токсичные элементы	микотоксины	антибиотики	гормональные препараты	нитрозамины	пестициды
Мясные продукты:						
Мясо и птица свежие, охлажденные и мороженые	+	+	+	+	+	+
Колбасы и кулинарные изделия из мяса и птицы	+	+	—	+	+	+
Консервы из мяса и птицы	+	+	—	+	+	+
Субпродукты сельскохозяйственных животных и птиц	+	+	+	+	—	—
Яйца, яичный порошок	+	—	+	+	—	+
Молоко и молочные продукты:						
Молоко, кисло-молочные продукты, молоко сгущенное, стерилизованное в банках, молоко и молочные изделия сухие	+	+	+	+	—	+
Рыба, рыбные и другие продукты моря:						
Рыба свежая, охлажденная и мороженая; рыбные консервы и пресервы	+	—	—	—	+	+
Кулинарные изделия	+	—	—	—	+	+
Моллюски и ракообразные	+	—	—	—	—	—
Икра	—	—	—	—	—	+
Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия:						
Зерновые	+	+	—	—	+	+
Зернобобовые, крупы, мука, хлебобулочные изделия, хлеб, бараночные и сухарные изделия	+	+	—	—	—	+
Сахар и кондитерские изделия:						
Сахар-песок	+	—	—	—	—	+

Окончание табл. А1

Группа продуктов	Показатели загрязнений химической и биологической природы					
	токсичные элементы	микотоксины	антибиотики	гормональные препараты	нитрозамины	пестициды
Кондитерские сахаристые изделия:						
Орехи (миндаль, грецкий орех, земляной орех, фисташки, орех серый калифорнийский, орех пекан)	+	+	—	—	—	+
Конфеты и подобные изделия, кофе	+	+	—	—	—	—
Какао, какао-порошок, шоколад	+	+	—	—	—	+
Печенье	+	—	—	—	—	—
Плодоовощная продукция:						
Овощи, картофель, фрукты, виноград, ягоды свежие, сушеные и концентрированные	+	+	—	—	+	+
Специи и пряности	+	—	—	—	—	+
Чай	+	+	—	—	—	+
Грибы свежие и сушеные, консервированные в стеклянной таре	+	—	—	—	—	+
Консервированные фрукты, ягоды, овощи	+	+	—	—	+	+
Жировые продукты:						
Масло растительное, маргарин	+	+	—	—	—	+
Масло коровье, жиры животные	+	+	+	+	—	+
Напитки и продукты брожения:						
Минеральные воды, напитки на настоях и эссенциях	+	—	—	—	—	—
Пиво, вино, водка и другие спиртные напитки	+	—	—	—	—	—
Другие продукты:						
Пектин, желатин, крахмал, соль поваренная	+	—	—	—	—	—
Отруби пшеничные	+	+	—	—	—	+

Примечание — Данные приведены из "Медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов", утвержденных Минздравом СССР 1 авг. 1989 № 5061—89

Условные обозначение

"+" — контролируемые и "—" — не контролируемые показатели.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(обязательное)

Таблица Б1 — Нормируемые физико-химические показатели кулинарной продукции

Наименование кулинарной продукции	Массовая доля				Показатель вложения сырья	Общая (титруемая) кислотность	Щелочность	Свежесть
	влаги или сухих веществ	жира	сахара	поваренной соли				
Полуфабрикаты из:								
картофеля и овощей	+	+	—	+	—	+	—	—
круп	+	+	+	—	—	—	—	—
творога	+	+	+	+	—	+	—	—
рыбы	+	+	—	+*	—	—	—	+
мяса	—	—	—	—	—	—	—	+
птицы	—	—	—	+*	—	—	—	+
натуральной рубленой массы мяса	+	—	—	—	—	—	—	+
котлетной массы мяса, птицы, рыбы	+	+	—	+	+	—	—	+
муки	+	+	+	+*	—	+	+	—
бульоны пищевые	+	+	—	+	—	—	—	—
соусы концентрированные	+	+	—	—	—	+	—	—
Кулинарные изделия из:								
картофеля и овощей	+	+	—	+	—	—	—	—
крупы	+	+	+	—	—	—	—	—
творога	+	+	+	+	—	+	—	—
котлетной массы мяса, птицы, рыбы	—	—	—	+	+	+	—	—
мяса, птицы, рыбы	—	—	—	+	—	—	—	—
муки	+	+	+	—	—	+	+	—
мягкое мороженое	+	+	+	—	—	—	—	—
Блюда:								
холодные (закуски)	+	+	—	—	—	—	—	—
супы	+	+	—	—	—	—	—	—
сладкие супы	+	+	+	—	—	—	—	—
из котлетной массы рыбы	+	—	—	—	+	—	—	+
из рубленого мяса	+	—	—	+	—	—	—	+
из котлетной массы мяса	+	—	—	+	+	—	—	+
из картофеля, овощей	+	+	—	—	—	—	—	—

Окончание таблицы Б1

Наименование кулинарной продукции	Массовая доля				Показатель вложения сырья	Общая (титруемая) кислотность	Щелочность	Свежесть
	влаги или сухих веществ	жира	сахара	поваренной соли				
Блюда из:								
круп и макаронных изделий на молоке	+	+	+	—	+	—	—	—
без молока	+	+	+	—	—	—	—	—
яиц	+	+	+	—	—	+	—	—
творога	+	+	+	—	—	+	—	—
мучные	+	+	—	—	—	—	—	—
сладкие	+	+	+	—	—	—	—	—
муссы на манной крупе	+	+	+	—	+	—	—	—

* Массовая доля поваренной соли определяется в полуфабрикатах из фиксированной рыбы, в полуфабрикатах из птицы при ее посоле в солевом растворе, пельменях.

Примечание — При приготовлении кулинарной продукции во фритюре устанавливают качество фритюра.

При использовании в процессе приготовления вредных для здоровья химических веществ устанавливают их нормы: в сульфитированном картофеле определяют остаточное количество сернистого ангидрида.

В кулинарной продукции, выработанной с применением копчения, дополнительно нормируют содержание нитритов.

Данные приведены из "Медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов", утвержденных Минздравом СССР 1 авг. 1989 № 5061—89.

Условные обозначения:

Знак "+" — нормируемые показатели; знак "—" — не нормируемые показатели.

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(справочное)

Таблица В1 — Микробиологические показатели нестандартизованной кулинарной продукции

Группа кулинарной продукции	Кол-во мезофильных аэр, и фак анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта, г, в котором не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Staph-aureus	Pro-teuns	патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	
Кулинарная продукция из натуральных кусков мяса без соусов (жареные, отварные говядина, свинина, баранина, птица, изделия из субпродуктов)	1×10^4	1,0	1,0	0,1	25	
Кулинарная продукция из рубленого мяса с соусом, блинчики с начинкой из мяса и овощей	2×10^4	1,0	1,0	0,1	25	
Салаты и винегреты из вареных овощей в незаправленном виде и без добавления соленых огурцов	10^3	1,0	1,0	0,1	25	
Салаты из сырых овощей и с добавлением фруктов	10^4	0,1	1,0	—	25	E.coli в 1,0 г не допускаются
Компоты	5×10^2	1,0	—	—	50	E.coli не допускаются в 10 г
Кисели	5×10^2	1,0	—	—	50	
Напитки, изготовляемые на предприятиях общественного питания	5×10^2	1,0	—	—	50	

Примечание — Данные приведены из "Медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов", утвержденных Минздравом СССР 1 авг. 1989 № 5061—89

БИБЛИОГРАФИЯ

[1] 1—40/3805 от 11.11.91 "Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания"

[2] 2657—82 "Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами"

УДК 641.5:006.354 ОКС 67.040 Н08 ОКСТУ 0131

Ключевые слова: кулинарная продукция, качество, показатели, тара, упаковка, маркировка, транспортирование, общественное питание

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *Н.Л. Шнайдер*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Подписано в печать 01.02.99. Усл. печ. л. 1,40.
Уч.-изд. л. 1,20. Тираж 277 экз. С1834. Зак. 37.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано и отпечатано в ИПК Издательство стандартов

gost.e-ecolog.ru