

ПРАВИЛА ТОРГОВЛИ ЗАМОРОЖЕННЫМИ ПРОДУКТАМИ. СОВЕТЫ ПОКУПАТЕЛЯМ.



Первопроходцем в области заморозки пищевых продуктов был Кларенс Бёрдсай, американский изобретатель, предприниматель и естествоиспытатель, который в 1923 году обнаружил, что свежая рыба при низкой температуре быстро замораживается и сохраняет свой естественный запах и физические свойства. Это открытие положило начало экспериментам с замораживанием различных продуктов. В 1930 году Бёрдсай запатентовал разработанное им оборудование для замораживания продовольственных товаров. Некоторые розничные магазины начали тщательно спланированную компанию по продаже замороженных продуктов. В дальнейшем новые способы быстрого замораживания обеспечили лучшее сохранение как вкусовых качеств замороженных товаров, так и их физических свойств - консистенции и структуры.

Основными группами замороженных продуктов в магазине являются:

- овощи и овощные смеси;
- фрукты;
- полуфабрикаты из мяса, птицы и рыбы;
- пицца;
- замороженная выпечка, тесто и др.

Довольно популярными среди населения стали замороженные полуфабрикаты и продукты, требующие минимальной обработки перед употреблением: готовые блюда для завтрака, обеда, ужина; разнообразные десерты, различные виды выпечки и тому подобное.

При приемке замороженные продукты должны пройти температурную проверку. На замороженных продуктах при температуре, не соответствующей условиям хранения, быстро образуется иней. Неправильное обращение с замороженными продуктами в магазине ведет к значительным потерям: значительно ухудшается их качество и пищевая ценность.

Сохранить качество замороженных продуктов не представляет особых трудностей. Достаточно поддерживать низкотемпературное холодильное оборудование в исправном рабочем состоянии и обеспечить соблюдение необходимых температурных условий при хранении замороженных продуктов от момента поступления товаров в магазин до момента приобретения их покупателем.

Существует ряд правил обращения с замороженными продуктами в магазине:

1) Как только замороженные продукты поступают в магазин, необходимо сразу же проверить их температуру и массу и поместить либо в

низкотемпературную камеру на складе магазина, либо в низкотемпературные витрины и шкафы в зале.

2) Со склада в зал каждый раз переносится столько продуктов, сколько можно разместить в низкотемпературных витринах и шкафах.

3) При нанесении цены на упаковки с замороженными продуктами картонная тара, в которой они доставляются, вскрывается по одной коробке.

4) После этого упаковки немедленно помещаются в низкотемпературные шкафы или витрины.

5) Ни один пакет замороженных продуктов не должен находиться выше отметки безопасного уровня загрузки во всех витринах-ваннах открытого типа.

6) Не следует оставлять незаполненным пространство между пакетами замороженных продуктов, иначе морозильному оборудованию придется работать в более интенсивном режиме.

7) Следует регулярно чистить морозильное оборудование.

8) Необходимо производить проверку автоматических установок размораживания.

9) Независимо от того, существует ли система аварийного оповещения о поломке, на одного из сотрудников магазина должны быть возложены обязанности по контролю за функционированием холодильного и морозильного оборудования.

10) Следует осуществлять регулярные проверки морозильного оборудования (все крышки и дверцы должны быть плотно закрыты) перед окончанием работы магазина.

11) Замороженные продукты в торговом зале целесообразно размещать ближе к кассовым терминалам: покупатели покупают их в последнюю очередь, чтобы избежать размораживания.

Как выбрать хорошие замороженные продукты?

✓ Когда будете выбирать пакеты с замороженными продуктами в магазине, помните, что надо выбирать только продукты в неповрежденных упаковках, с информацией о дате изготовления, сроке годности, условиях хранения, составе и производителе. Если на упаковке есть повреждения, то вероятно, что внутрь проникла посторонняя микрофлора. Такой продукт лучше не брать.



✓ Выбранные вами продукты должны храниться в морозильных камерах с температурой не выше минус 18⁰С, если на маркировочном ярлыке не указано иное.

✓ Если продукты покрыты слоем льда или инея, значит они уже оттаивали и в пищу их использовать не стоит. Такие овощи, да и рыба, расплзутся в блюде. Кроме того, повторно замороженные продукты теряют много ценных витаминов и микроэлементов.

✓ Не храните купленные фрукты-овощи в домашней морозилке более 9 месяцев, так как с каждым месяцем они утрачивают вкус и питательность. Замороженные фрукты и овощи храните подальше от створок холодильника. При частом открывании морозилки могут быть скачки температуры, из-за чего образуются кристаллики льда, ухудшающие качество продукта.

Автор: врач-гигиенист по гигиене питания санитарно-эпидемиологического отдела Зельвенского районного ЦГЭ Фердер А.Л.