

Хранение мясных и рыбных продуктов

В соответствии с п. 1.5 СанПиН 2.3.2.1324-03 продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных и (или) иных режимов и правил, без обеспечения которых они могут нанести вред здоровью человека, следует считать скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктами, подлежащими хранению в условиях холода и предназначенными для краткосрочной реализации. Условия хранения и сроки годности таких продуктов при температуре $+4\pm 2$ °С установлены в приложении 1 к СанПиН 2.3.2.1324-03. В нем поименованы мясные и рыбные продукты. Так, срок годности:

- полуфабриката мясного рубленого формованного, в т. ч. в панировке, фаршированного (голубцы, кабачки) равен 24 часам;
- полуфабриката мясного рубленого комбинированного (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого белка) — 24 часам;
- фарша мясного (говяжьего, свиного, из мяса других убойных животных, комбинированного), вырабатываемого предприятиями торговли и общественного питания, — 12 часам;
- фарша куриного — 12 часам;
- мяса отварного (для холодных блю, крупным куском, нарезанного на порции для первых и вторых блю) — 24 часам;
- блю из рубленого мяса птицы с соусами и (или) гарниром — 12 часам;
- желированных продуктов из мяса птицы (зельцев, студней, холодцов, в т. ч. ассорти с мясом убойных животных) — 12 часам;
- рыбы всех наименований охлажденной — 48 часам (при температуре 0... -2 °С);
- филе рыбного — 24 часам (при температуре 0... -2 °С);
- блю из рыбной котлетной массы (котлет, зраз, шницелей, фрикаделек, пельменей), запеченных изделий, пирогов — 24 часам (при температуре от -2 до +2 °С)