

До уваги операторів ринку: про необхідність дотримання температурних режимів зберігання харчових продуктів

Переглядів: 271

01 серпня 2024



Внаслідок пошкодження енергосистеми України російськими ракетними обстрілами розпочалися віялові та аварійні відключення електроенергії в усіх регіонах держави. Така ситуація негативно впливає на виробництво та реалізацію харчових продуктів. Без світла не працюють холодильники, морозильні та охолоджуючі торговельні камери, харчова продукція може зіпсуватися. При недотриманні температурних режимів зберігання харчові продукти можуть стати небезпечними для споживання.

Температура – найбільш значимий показник режиму зберігання. Температура зберігання повинна бути постійною, небажані різкі перепади температури, при яких відбувається конденсація води на продуктах. Єдиної оптимальної температури зберігання всіх харчових продуктів не існує через різноманітність властивостей, що забезпечують їх збереженість.

Вологість повітря має велике значення в процесі зберігання. При високій вологості на продуктах можуть розвиватися цвілі, при низькій відбувається висихання.

Згідно вимог [статті 49](#) Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», оператор ринку дотримує температурний режим, який унеможливорює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів. Такий режим не повинен перериватися. Виключення щодо дотримання температурного режиму, який унеможливорює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливе протягом обмеженого періоду часу в процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров'ю споживачів.

Враховуючи вимоги п. 2 частини другої [ст. 20](#) Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, кожний оператор ринку харчових продуктів зобов'язаний розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), у тому числі з метою забезпечення контролю за умов непередбаченого

відключення систем електропостачання.

Суб'єктам господарювання, що провадять діяльність з обігу, зберігання та реалізації харчових продуктів, зокрема – закладам роздрібної торгівлі продовольчими товарами (продуктові магазини, мережі супермаркетів тощо), необхідно мати в розпорядженні додаткове автономне джерело безперебійного електричного струму (генератор, сонячна / акумуляторна батарея тощо) на випадок непередбаченого відключення електроенергії, з метою недопущення псування харчових продуктів.

Могилів-Подільське районне управління Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області:

- звертає увагу операторів ринку харчових продуктів на необхідність постійного забезпечення належних режимів зберігання харчових продуктів, щоб уникнути негативних наслідків для здоров'я споживачів;
- нагадує, що основна відповідальність за безпечність харчових продуктів покладається на операторів ринку харчових продуктів (виробників та суб'єктів господарювання, які займаються зберіганням, транспортуванням та обігом харчових продуктів).

Могилів-Подільське районне управління

Головного управління Держпродспоживслужби

у Вінницькій області

~*~*~*~*~*~*~*~*~*

Слідкуйте за новинами Могилів-Подільської міської ради також у соціальних мережах



НАША СТОРІНКА У

facebook



НАШ КАНАЛ У

Telegram