



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ ГОТОВОЙ ЕДЫ





ГОТОВАЯ ЕДА

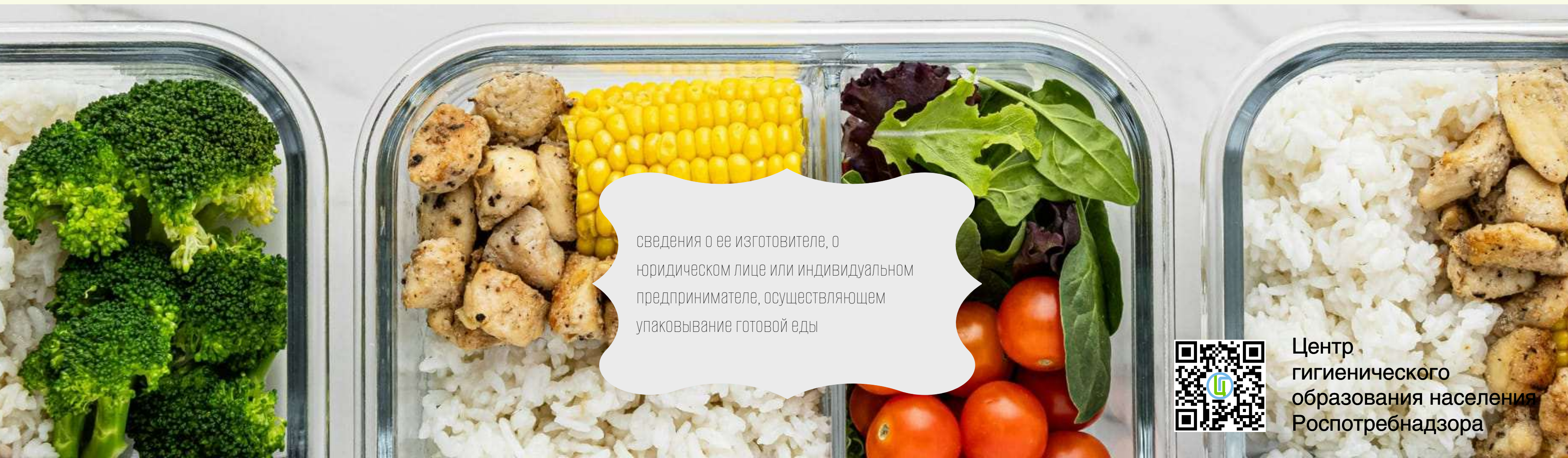
блюдо, произведенное и герметично упакованное промышленным способом, доступ к которому невозможен без нарушения целостности потребительской упаковки, предназначенное для реализации через объекты розничной торговли и предприятия общественного питания для последующего потребления конечным покупателем без совершения дополнительных действий по его приготовлению (за исключением разогрева).



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора

МАРКИРОВКА ГОТОВОЙ ЕДЫ

сведения о ее изготовителе, о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющем упаковывание готовой еды.



сведения о ее изготовителе, о
юридическом лице или индивидуальном
предпринимателе, осуществляющем
упаковывание готовой еды



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора

ГОТОВАЯ ЕДА

документы, подтверждающие ее соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии).



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора



ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА

для готовой еды - используется при наличии документов, подтверждающих ее соответствие обязательным требованиям (декларации о соответствии).



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора

ТРАНСПОРТНЫЕ СРЕДСТВА

Транспортные средства, термосумки, термоконтейнеры, используемые при перевозке готовой еды - обеспечение возможности поддержания условий транспортирования и хранения пищевой продукции, установленных изготовителем готовой еды.

Доставщики – в санитарной одежде (своевременная замена по мере загрязнения, хранение и стирка отдельно от личной одежды сотрудников)



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И УПАКОВЫВАНИЕ ГОТОВОЙ ЕДЫ:

-  после завершения процесса изготовления готовую еду охладить до $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 2 часов, после чего поместить на хранение при температуре не выше $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$.
-  порционирование охлажденной готовой еды осуществлять в охлаждаемой зоне, при ее отсутствии - проводить в течение 30 минут после изготовления.

При **изготовлении** больших партий готовой еды - порционирование проводить в отдельной зоне при температуре не выше $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

При **упаковывании** готовой еды в модифицированную газовую среду используются упаковочные газы.

В помещениях **для изготовления, порционирования и упаковывания** готовой еды - использовать ультрафиолетовые лампы в соответствии с инструкцией по эксплуатации.



СОТРУДНИКИ

с личной медицинской книжкой
(медицинский осмотр, гигиеническое
обучение, вакцинация).



МР 2.3.0371-25 «Рекомендации по
изготовлению и реализации готовой еды»



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора

Узнайте больше из материалов ЦГОН Роспотребнадзора



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора