

«Астана медицина университеті» АҚ
Профилактикалық медицина
және тағамтану кафедрасы

Орындаған: Алиева К.
Ерғасен А.

*«Green»
супермаркеті
және «Артем»
сауда орталығына
сараптама
жүргізу*

Астана, 2016

- "Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы № 230 бұйрығын негізге ала отырып,
- супермаркет (универсам) – күнделікті сұранысқа ие азық-түлік тауарларының әмбебап ассортименті және азық-түлік емес тауарлардың ассортименті шектеулі өзіне-өзі қызмет көрсету дүкені;

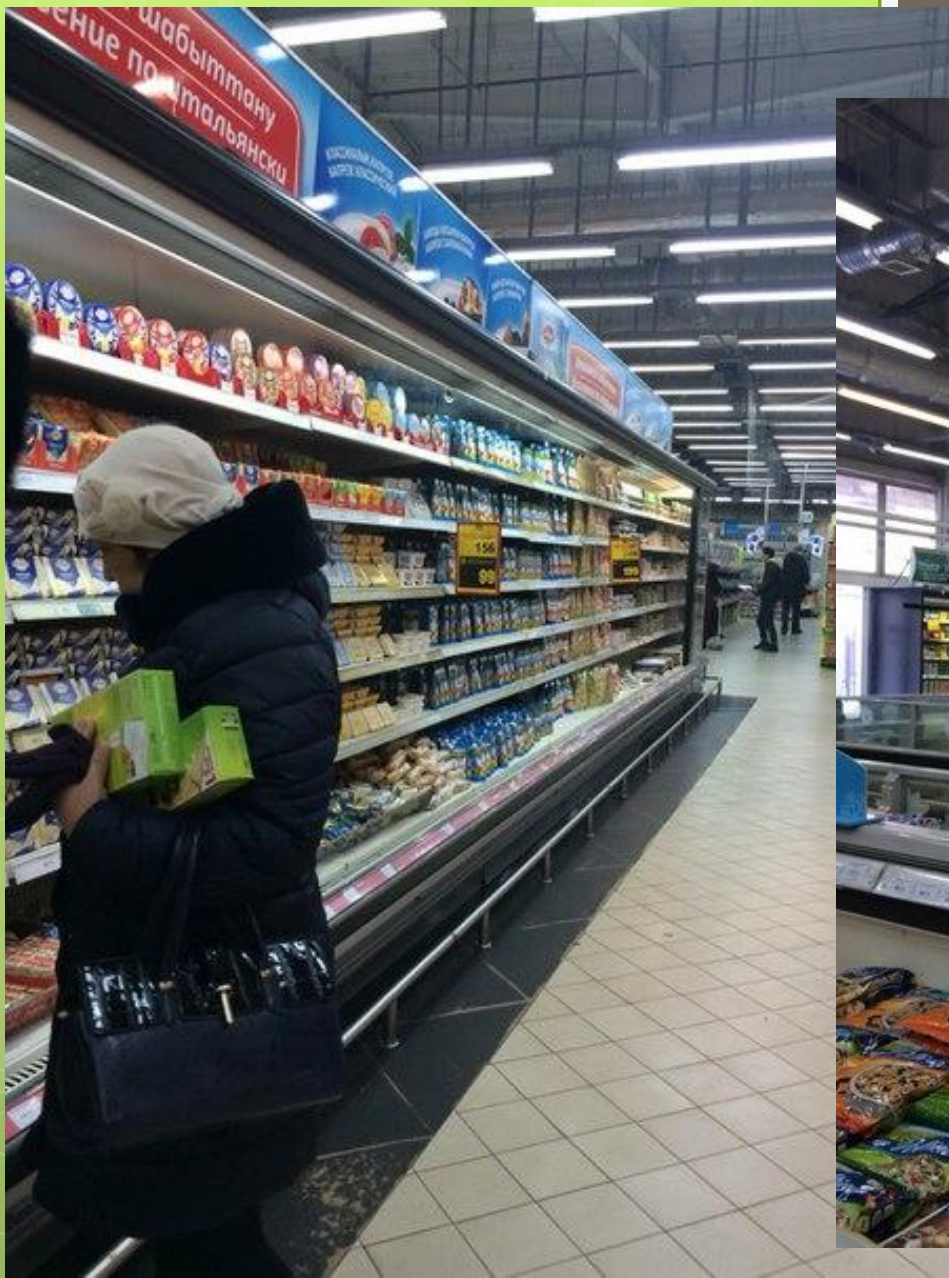


□ Азық-түлік базары – аумақта шаруашылық қызмет көрсету, басқару және күзет функциялары орталықтандырылған, тұрақты негізде жұмыс істейтін, іргелес аумақтан оқшауланған, сауда қызметіне арналған және өз аумағының шекарасы шегінде автокөлік құралдарының тұрағы үшін алаңмен қамтамасыз етілген, азық-түлік тауарларын өткізу бойынша оқшауланған мүлік кешені.



«Green» супермаркеті









"Нанның және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентін бекіту туралы қаулы бойынша еленген қара бидай ұнынан және оның бидай ұнымен аралас қоспасынан жасалған нан 24 сағат, ал аршылған немесе қара бидайдан және оның бидай ұнымен қоспасынан жасалған нан 36 сағат сақталуы тиіс.



ПЕЧЕНЬЕ ТВОРОЖНОЕ
СЛОЕНОЕ ВЕС

К. Творог и сметанная начинка в 100 г творога
и сметаны 5.1 жир 20.2 и сахара 0.1 белковость 4.0
г/100г

Дата окончания использования	Дата создания	Цена за единицу
13.02.16	15.02.16	0.394



890.00 350.66



СЕРТИФИКАЦИОННЫЙ
ЦЕНТР «АГРОСЕРВИС»
С/Х ПАО «СИБИРЬ»



- Кремсіз әрленген, ақ уызды көпіртілген креммен немесе жеміс-жидекпен әрленген торттар 36 сағат +2-ден +6С сақталуы тиіс.
- Қайнатқан кремнен, көпіртілген кілегейден жасалған крем 6 сағат 0С +2-ге дейін.
- Сүзбе торты 24 сағат +2-ден +6 С дейін.



«Артем» сауда орталығы





Печенье, вафли, т.б.
өнімдер беттерінің
ашық болуы және
дұрыс орналаспауы.



Тамақ өнімдерінің дұрыс орналастырылмауы. Суретте торт тоңазытқышта орналаспаған және тамақ өнімдері араласып орналасқан. 1) кремді болғанда - алты градус Цельсийдан аспайтын; 2) креммен әрленбеген, вафельді торттар мен тоңмайлы әрі пралинді жартылай фабрикаттармен әрленген бәліштерді - он сегіз градус Цельсийдан аспайтын температурада сақталуы тиіс. Сақтау ауаның салыстырмалы ылғалдылығы жетпіс-жетпіс бес пайыз, тауарлық көршілестік ережесін сақтау арқылы жүзеге асырылуы тиіс. Тоңазытқыштар белгіленген тәрт іппен тексерілетін термометрлермен жарақтандырылуы тиіс.





Тамақ өнімдерінің дұрыс орналастырылмауы.

Дайын нан, нан-тоқаш, ұннан жасалған аспаздық және кондитерлік өнімдер ыдысқа салынып оралады. Ыдыс ретінде табақшалар және лоттар пайдаланылады. Өнімді ыдысқа салу алдында пергамент немесе пергамент асты төселеді, салған соң қақпағы жабылады; қақпағы жоқ табақшалар мен лоттар қақпағы бар металл контейнерлерге салынуы тиіс.



Жануарларға арналған азық өнімдері оқшау орналастырылуы тиіс.



"Сүт және сүт өнімдерін өндіру, сақтау және тасымалдау объектілерін күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» бойынша Сүт және сүт өнімдерін өткізуді жүзеге асыратын адамдардың арнайы киімі болуы тиіс.



Сүт және сүт өнімдерін құйылмалы немесе таразылап өткізу кезінде кесуге және таразылауға арналған арнайы жабдық, сондай-ақ таңбаланған сауда мүкәммалы (төсеніштер, қысқыштар, қалақшалар және т.б.) пайдаланылуы тиіс.



Тамақ өнімдерінің дұрыс орналаспауы.



- Құрт 150С жоғары емес температурада сақталады және ауаның салыстырмалы ылғалдығы 75 %-тен жоғары болмауы тиіс.



"Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

1. Объект жұмыскерлері арнайы киіммен қамтамасыз етілуі тиіс.
2. Объектінің жұмыскерлері, тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен, өткізумен айналысатын адамдар жеке гигиенаны сақтайды, қолдарының және арнайы киімдері мен аяқкиімдерінің таза болуын қадағалайды. Объектіден шығар кезде және дәретханаға бару алдында арнайы киімді шешеді.

Қорытынды

- Өнім сапасы – өнімнің сатып алушының белгілі бір қажеттерін қанағаттандыруға жарамдылығын сипаттайтын сапалық қасиеттерінің жиынтығы және тиімділігінің өлшемі. Өнім сапасының көрсеткіштері абсолюттік, салыстырмалы немесе меншікті көрсеткіштер болуы мүмкін. Өнімнің сапалық қасиеттері өнімнің өндірістік және тұтынушылық қасиеттері болып бөлінеді. Өнімнің өндірістік қасиеттері оны әзірлеу барысында қалыптасады және оған өнімді дайындау сатысында қол жеткізіледі. Өнімнің тұтынушылық қасиеттері тұтынушылардың нақты сұранымын қанағаттандыруға бағытталған. Қолданыстағы стандарт талаптарына сай келетін өнім тұтынуға жарамды деп есептеледі. Осы талаптарға сай келмейтін өнім сапасыз өнімге жатқызылады. Жоғары сапалы өнімде жақсартылған немесе жаңа тұтынушылық қасиеттер болуға тиіс және өнімділік, беріктік, төзімділік, материал сыйымдылығы, энергия сыйымдылығы, шикізат шығыны жөнінен орташа көрсеткішпен салыстырғанда елеулі сапалық және сандық көрсеткіштерге ие болуға тиіс. Өнім сапасына қойылатын талаптарды тұтынушылар (тапсырыс берушілер), сарапшылар, дайындаушылар, сондай-ақ мемлекеттік органдар қалыптастырады және тиісті нормативтік-техникалық құжаттар мен шарттарда баянды етіледі. Қолданыстағы заңдар тұтынушылардың мүдделерін көздей отырып, қоғамдық өндіріске қатысушылардың ғылыми-техникалық, өндірістік, құрылыс, ауыл шаруашылық өнімдерінің, көлік, жабдықтау, сауда, т.б. қызмет түрлерінің сапасын қамтамасыз етумен байланысты міндеттерін айқындап, заң жүзінде бекітеді.

- "Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы № 230 бұйрығы
- "Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына және сату мерзіміне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар" санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасының Мемлекеттік санитарлық Бас дәрігерінің N 32 бұйрығы
- "Нанның және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентін бекіту туралы Қазақстан Республикасы Үкіметінің N 496 Қаулысы
- "Сүт және сүт өнімдерін өндіру, сақтау және тасымалдау объектілерін күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің N 201 Бұйрығы.