

Требования к маркировке оборудования и инвентаря пищеблоков

Все требования к маркировке оборудования и инвентаря регламентированы п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

3.2. Для пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

2.4.6.2. ... Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой...

Маркировке подлежит в первую очередь разделочный инвентарь: ножи и доски. Они маркируются в зависимости от вида обрабатываемой продукции, например: сырые овощи или вареные овощи и т.д.

Также промаркированы должны быть кухонная посуда, тара и гостроемкости для хранения и приготовления пищевой продукции, оборудование: производственные столы, мясорубки, протирочные машины, моечные ванны

Цель маркировки оборудования - исключить пересечения чистых и грязных потоков. Нельзя допускать использование одного и того же оборудования для обработки сырой и готовой продукции. Главная задача маркировки оборудования и инвентаря в пищеблоке- соблюдение поточности технологических процессов и исключение перекрестного загрязнения готовых блюд от сырой продукции.

Все сводится к тому, чтобы не допустить бактериального обсеменения готовой продукции от необработанного сырья