

Правила безопасности

Международный день торта отмечается 20 июля, это достаточно молодой праздник, но уже полюбившийся многим сладкоежкам. Торты присутствуют практически на всех значимых мероприятиях в жизни человека, таких как день рождения, свадьба, дружеские посиделки.

Чаще всего люди покупают уже готовые кондитерские изделия в магазинах, ресторанах, кафе. Но мало кто знает, что производство и продажа кондитерских изделий, в частности тортов, требуют особого внимания к соблюдению стандартов безопасности. Данная продукция отличается большим количеством ингредиентов, длительным и сложным технологическим процессом, небольшим сроком годности. К основными составляющими большинства тортов являются: яйца куриные, мука пшеничная, сахар, мед, сливки разной жирности, сметана, молоко, какао, орехи, фрукты, шоколад.

Если при производстве тортов будут использоваться некачественные продукты, не будут соблюдаться условия технологического процесса, хранения и реализации, то покупатель может быть подвергнут риску заболеваний инфекционной природы (например, сальмонеллез, кишечные инфекции и другие) и пищевым отравлениям. Особое внимание нужно уделять при изучении состава торта наличию аллергенов в покупаемом продукте. Кондитерские изделия содержат такие популярные аллергены, как глютен (мука пшеничная), альбумин (яичный белок), лактоза (молочные продукты), орехи, какао и другие. Поэтому всегда необходимо внимательно подходить к выбору тортов, смотреть на их условия хранения, состав, срок годности и так далее.

Основные правила безопасности:

- Соблюдение санитарных норм: производственные помещения предприятий по изготовлению кондитерских изделий должны соответствовать требованиям нормативных документов, технологический процесс должен быть организован в соответствии с разработанными и внедрёнными процедурами, основанными на принципах ХАССП
- Контроль качества ингредиентов: все ингредиенты для тортов должны проходить строгий входной контроль качества. Использование просроченных или некачественных продуктов недопустимо.
- Требования к персоналу: работники, занятые на производстве тортов, должны проходить медицинские осмотры и иметь соответствующие санитарные книжки.

- Температурный режим: Соблюдение правильного температурного режима при хранении, перевозке и реализации тортов.
- Упаковка: торты должны упаковываться в материалы, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, предотвращающие попадание влаги и микроорганизмов.
- Правильная маркировка: на упаковке должна быть четкая и понятная информация о составе продукта, дате производства, сроке годности и условиях хранения, в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- При покупке тортов необходимо обращать внимание на срок годности и условия хранения кондитерских изделий.
- Также при выборе торта стоит внимательно изучить состав кондитерского изделия на наличие аллергенов.

Соблюдение правил безопасности на всех этапах производства, продажи и покупки тортов является ключевым фактором в обеспечении качества и безопасности кондитерских изделий. Это защищает потребителей и служит долгосрочному успеху производителей.

Обратите внимание!

На сроки и условия хранения кондитерских изделий:

- торты и пирожные, при температуре хранения +2 до +6° следует хранить
- 72 часа без отделки кремом,
- 36 часов с белково - взбивным кремом или с фруктовой отделкой, со сливочным кремом, в том числе пирожное "Картошка",
- 6 часов с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок.