

Рубрику ведет Светлана ЯКОВЛЕВА

ПЛАВЯТСЯ, СЛИВКИ

В МАГАЗИНАХ ПО-ПРЕЖНЕМУ НЕ СОБЛЮДАЮТСЯ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

власти теперь решили не столько при помощи наказаний, сколько с помощью поощрений производителей и торговли. С первого сентября в городе планируется внедрить добровольную систему сертификации — «Петербургская марка качества». Для координации системы создается наблюдательный совет, в который войдут представители соответствующих комитетов городского правительства, надзорных органов, производителей, торгующих организаций, ассоциации пищевых предприятий города. Этот орган будет рассматривать также спорные ситуации.

По словам Германа, уже проведены совещания с производителями Петербурга, которые входят в союз пищевых предприятий города и Ленинградской области. Им предложено сертифицировать свою продукцию. Проведены также переговоры с сетевыми торгующими организациями, так как всем известно, что Петербург — город сетевой торговли и большая часть рынка принадлежит именно сетям. Сле-

дующий этап — подписание соглашения между производителями и торговлей, в котором будут оговариваться определенные условия реализации пищевых товаров в торговле. Центр контроля качества при этом будет выступать в роли арбитра в этом процессе.

Первоначально все присоединившиеся к программе «Петербургская марка качества» должны будут сдавать сюда продукцию для контроля и после этого получать сертификат. Впоследствии ежеквартально эксперты центра будут закупать в сетях продукцию и подвергать ее экспертизе для подтверждения заявленных параметров качества. Если качество будет ухудшаться, данный производитель будет из программы исключен. В свою очередь торговые организации обязуются снабжать прошедшую сертификацию продукцию особыми ценниками и стикерами определенного вида. Таким образом будет создана система, при которой, как выразился Александр Герман, войти в программу тяжело, а выйти легко.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

ОВОЩИ И ФРУКТЫ			
Продукт	Условия хранения		
	Температура хранения, °С	Относительная влажность, %	Допустимый срок хранения
Абрикос, слива	0...+0,5	90	1 мес.
Апельсины	+2	85...90	2 — 4 мес.
Апельсины желтые	+3...+4	85...90	до 5 мес.
Апельсины незрелые	+5...+6	85...90	до 5 мес.
Арбуз	+2...+4	80...85	3 мес.
Банан, ананас (зрелый)	+8...+11	85...95	1 нед.
Виноград	0...+1	85...90	1 — 6 мес.
Вишня, черешня	-1...0	90	10 сут.
Грибы соленые	0...+5	75	
Груши	-1...+4	85...95	1 — 6 мес.
Дыня	0...+2	90	3 мес.
Капуста	0...-1	90...95	7 — 8 мес.
Капуста квашеная	0...-2	90...95	
Картофель	+2...+4	90...95	6 — 9 мес.
Корнеплоды	0...-1	90...95	6 — 8 мес.
Лимон	+2...+3	85...90	4 — 6 мес.
Лук и чеснок	-1...-3	75...80	6 — 8 мес.
Мандарин, апельсин	+1...+2	85...90	2 — 5 мес.
Огурцы, помидоры соленые	-1...+1	90...95	
Томаты	0	90...95	4 мес.
Тыква	+1...+15	70...75	4 мес.
Яблоки зимние	-1...0	90...95	3 — 9 мес.
Яблоки летние/осенние	0...-0,5	90...95	1,5...3 мес.

РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Продукт	Условия хранения		
	Температура хранения, °С	Относительная влажность, %	Допустимый срок хранения
Балычные товары	0...-2	75...80	1,5 — 2 мес.
Икра зернистая	-2	85...90	3 — 4 мес.
Икра зернистая	0...-2	85...90	1 мес.
Рыба мороженая	-18...-23	90...95	4 — 5 мес.
Рыба мороженая	-14...-10	90...95	3 нед.
Рыба горячего копчения	+1...-1	70...75	2 сут.
Рыба крепкосолёная	-6...-8		7 — 8 мес.
Рыба охлажденная	0...-2	90...95	5 — 6 сут.
Рыба средне- и слабосолёная	-2...-5		7 — 8 мес.
Рыба сухая и вяленая	+8...+10	< 75	6 — 8 мес.
Рыба холодного копчения	0...-5	75...80	2 мес.



Сроки хранения скоропортящихся продуктов*

*при температуре в холодильнике +2...+6°C

Натуральный йогурт
до 2 суток



Сыр
7-10 суток



Колбаса
от 24 часов

(до нескольких суток, точный срок указывается производителем)



Мясной фарш
12 часов



Торты и пирожные
от 18 часов с кремом
до 3 суток без крема



Молоко
до 7 суток



Заливные, зельцы, студни, холодцы
12 часов



Расфасованный творог
до 30 суток



Мясо птицы и полуфабрикаты из него
48 часов



Мясные полуфабрикаты
48 часов

