

Рекомендации, требования к производству и реализации напитков, в частности - кваса

В летний период начинается сезон продажи прохладительных напитков и кваса. Это одни из самых востребованных продуктов в теплое время года.

Квас - традиционный славянский напиток с объёмной долей этилового спирта не более 1,2 %. Напиток улучшает обмен веществ, благотворно влияет на сердечно-сосудистую и пищеварительную системы, хорошо утоляет жажду благодаря содержащимся в нём кислотам - молочной и отчасти уксусной. Также квас содержит витамины B1 и E, аминокислоты, сахара, ферменты и микроэлементы.

При производстве безалкогольных напитков, в том числе кваса, необходимо соблюдать требования, регламентированные Техническими регламентами Таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», при использовании пищевых добавок, ароматизаторов - ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

На потребительской упаковке в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» должны быть указаны: адрес предприятия изготовителя; дата розлива; срок годности; объем, состав; пищевая, энергетическая ценность; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен продукт; информация о подтверждении соответствия; дополнительно могут быть нанесены надписи информационного характера, относящиеся к данному продукту.

С наступлением летнего сезона увеличивается количество точек нестационарной торговли пищевыми продуктами, в том числе квасом, безалкогольными напитками. В связи с этим, Управление Роспотребнадзора по Ростовской области напоминает, что основные санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли регламентированы санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию».

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями необходимо

обеспечить:

- ежедневную уборку рабочего места продавца, а также окружающей территории;
- контроль за соблюдением сроков годности пищевой продукции, условий хранения и правил отпуска продукции;
- наличие достаточного количества одноразовой посуды и специальной емкости для сбора использованной посуды;
- вывоз оборотной тара после завершения работы с территории размещения нестационарного торгового объекта; хранение оборотной тары на прилегающей к объекту территории не допускается.
- наличие у продавца санитарной одежды;
- продавец должен иметь при себе и предъявлять для контроля должностным лицам, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, а также товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие ее прослеживаемость.

Юридические лица и индивидуальные предприниматели обязаны соблюдать санитарно-эпидемиологические требования и требования технических регламентов при производстве и реализации пищевых продуктов, в том числе кваса.