

О рекомендациях по выбору кваса

Квас - традиционный славянский напиток с объёмной долей этилового спирта не более 1,2 %, изготовленный в результате незавершённого спиртового и молочнокислого брожения суслу.

Квас обладает приятным освежающим вкусом, улучшает обмен веществ, благотворно влияет на сердечно-сосудистую и пищеварительную системы.

Напиток хорошо утоляет жажду благодаря содержащимся в нём кислотам - молочной и отчасти уксусной. Он имеет высокую энергетическую ценность, способствует пищеварению благодаря содержащейся в нем углекислоте, которая облегчает переваривание пищи, её всасывание и повышает аппетит. квас способствует расщеплению (сжиганию) жиров и полезен людям стремящимся похудеть за счет активного образа жизни и занятиями спортом. Для точности можно добавить, что калорийность продукта равна 27 ккал на сто грамм напитка.

Также квас содержит витамины В1 и Е, аминокислоты, сахара, ферменты и микроэлементы. Квас, как продукт молочнокислого брожения, по действию на организм во многом подобен таким продуктам, как кефир, простокваша, ацидофилин, кумыс.

Содержание алкоголя в дрожжевом сорте кваса колеблется: от 0,7 % об. до 1,2% об. Квас не рекомендуют употреблять при циррозе печени, гастрите и гипертонии. Часто вред приносит не сам продукт, а его качество и количество.

В настоящее время данный напиток производится по ГОСТ или техническим условиям, стандартам организаций. При изготовлении кваса по ГОСТ не используются искусственные и идентичные натуральным вкусоароматические вещества и ароматизаторы, синтетические и неорганические красители, подсластители и консерванты.

Производство кваса должно осуществляться в соответствии с принципами:

- 1) выбор технологических процессов и режимов их осуществления на всех этапах (участках) производства продукции, обеспечивающих качество и безопасность производимой продукции;
- 2) соблюдение поточности технологических процессов, исключающей загрязнение производимой продукции и сырья;
- 3) контроль работы технологического оборудования, организованный в порядке, обеспечивающем безопасность производимой продукции;
- 4) соблюдение условий хранения сырья, в соответствии с нормативной документацией;
- 5) содержание помещений, оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства продукции, в удовлетворительном санитарном состоянии, для исключения загрязнения продукции;
- 6) выбор способов и периодичности санитарной обработки (мойки), дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений, санитарной обработки (мойки) и дезинфекции оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства продукции, обеспечивающих их безопасность.
- 7) персонал, занятый в процессе производства пищевой продукции должен: знать и соблюдать требования, обеспечивающие безопасность производства пищевой продукции; проходить предварительные и периодические медицинские осмотры; соблюдать личную гигиену.
- 8) изготовитель пищевой продукции обязан разработать, в соответствии с принципами ХАССП программу производственного контроля, направленную на обеспечение соответствия выпускаемой продукции требованиям качества и безопасности и организовать производственный контроль.

О требованиях к реализации разливного кваса

В соответствии с действующим законодательством места размещения нестационарных торговых объектов, в том числе торговли квасом из изотермических ёмкостей в розлив, утверждаются органами местного самоуправления.

Индивидуальный предприниматель, юридическое лицо (изготовитель, продавец) обязан:

1. Довести до сведения потребителя:

· фирменное наименование своей организации, место ее нахождения (адрес) и режим работы, информацию о государственной регистрации и наименовании зарегистрировавшего его органа, информацию о реализуемом товаре: наименование пищевой продукции; дату изготовления пищевой продукции; наименование и место нахождения изготовителя, состав пищевой продукции; показатели пищевой ценности пищевой продукции; рекомендации и (или) ограничения по использованию; срок годности пищевой продукции при соблюдении герметичности упаковки (емкости); условия хранения пищевой продукции, срок годности при вскрытии упаковки (емкости).

2. По требованию потребителя ознакомить его с документами, подтверждающими безопасность, качество и происхождение продукции;

Срок годности разливного кваса устанавливает изготовитель в нормативной и технической документации (ТУ или ГОСТ) на основании результатов лабораторных испытаний.

3. Обеспечить наличие единообразных и четко оформленных ценников на реализуемые товары с указанием наименования товара, сорта (при его наличии), цены за вес или единицу товара;

4. Обеспечить соблюдение требований санитарного законодательства к организации рабочего места продавца (торговой точки) по реализации разливного кваса:

- наличие защиты от воздействия прямых солнечных лучей сотрудника, осуществляющего продажу, и емкости с квасом с целью сохранения на период реализации потребительских, физико-химических показателей продукта;

- наличие достаточного количества одноразовой посуды однократного применения для реализации кваса, помещенной в специальные упаковки (пакеты) на специальных подтоварниках (поддонах); запрещается хранение упаковок с посудой непосредственно на земле, на асфальтовом покрытии;

- наличие специальной емкости с крышкой для сбора использованной посуды;

- при этом организация, осуществляющая торговлю обязана обеспечить своевременное удаление отходов.

Продажа кваса на разлив должна осуществляться продавцом в специальной чистой санитарной одежде, включая головной убор, при наличии бейджика с указанием имени и фамилии продавца. У продавца должна быть при себе личная медицинская книжка с результатами медицинского осмотра и гигиенической аттестации.

Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52 ФЗ;

Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.00г.;

Федеральный Закон от 27.12.2002г № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 022/ 2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 021/ 2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

Постановление Правительства РФ № 55 от 19.01.1998 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров».

РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИНЬЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ КВАСА

ПРОИЗВОДСТВО КВАСА ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ



Обеспечение качества и безопасности производимой продукции

Исключение загрязнения производимой продукции и сырья;

Контроль работы

Соблюдение условий хранения

Содержание помещений, оборудования и инвентаря в удовлетворительном санитарном состоянии

Обеспечение санитарной обработки

Персонал должен проходить предварительные и периодические медицинские осмотры

Контроль пищевой продукции в соответствии с принципами ХАССП



Квас обладает приятным освежающим вкусом, улучшает обмен веществ, благотворно влияет на сердечно-сосудистую и пищеварительную системы



Напиток хорошо утоляет жажду благодаря содержащимся в нём кислотам – молочной и отчасти уксусной. Способствует пищеварению и повышает аппетит. Квас способствует расщеплению (сжиганию) жиров. Калорийность продукта – 27 ккал на 100 грамм напитка. Содержит витамины В1 и Е, аминокислоты, сахара, ферменты и микроэлементы. Квас, как продукт молочнокислого брожения, по действию на организм во многом подобен таким продуктам, как кефир, простокваша, ацидофилин, кумыс.

При изготовлении кваса по ГОСТ не используются искусственные и идентичные натуральным вкусоароматические вещества и ароматизаторы, синтетические и неорганические красители, подсластители и консерванты

ТРЕБОВАНИЯ РАЗЛИЧНЫМ

1. Продавец должен информировать потребителя о наименовании, режиме работы, месте нахождения и информации о продукции.

2. По требованию покупателя продавец должен предоставить документацию, подтверждающую безопасность продукции.

3. Обеспечение четкого оформления информации о продукции.

4. Обеспечение санитарного состояния помещений, оборудования и инвентаря (торговой точки).

Продажа кваса осуществляется только в чистой санитарной упаковке с указанием на этикетке наименования, адреса продавца, даты изготовления, медицинской информации и информации об аттестации.