**Рекомендации, требования к производству и реализации напитков,  в частности – кваса**

        Благодаря своим освежающим и жаждоутоляющим свойствам безалкогольные напитки в летний период пользуются широким спросом. В зависимости от используемого сырья, технологии и назначения безалкогольные напитки можно разделить на следующие группы: газированная вода; искусственно минерализованные и природные минеральные воды; газированные прохладительные напитки; витаминизированные и тонизирующие напитки; сухие шипучие и нешипучие напитки.

Из общего количества безалкогольных напитков, вырабатываемых в России, примерно 30% составляют квасы и напитки из хлебного сырья.

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

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. Также квас содержит витамины B1 и E, 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.

Хлебный квас и напитки на хлебном сырье являются благоприятной средой для развития микроорганизмов, которые вызывают скисание, ослизнение и другие виды порчи. Для предупреждения этих пороков необходимо тщательно соблюдать технологические нормы, санитарный режим производства, а также систематически осуществлять лабораторный контроль.

**Требования к производству кваса:**

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 программу производственного контроля, направленную на обеспечение соответствия выпускаемой продукции и организовать производственный контроль.

**Требованиях к реализации разливного кваса.**

     В соответствии с действующим законодательством места размещения нестационарных торговых объектов, в т.ч. 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, а также 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 на основании нормативной и технической документации.

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 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 обеспечить своевременное удаление отходов.

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

**Требования к реализации кваса бутылочного розлива.**

Реализация бутылочного кваса должна осуществляться при соблюдении условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем данной продукции и указанной в маркировке на потребительской упаковке.

ИСТОЧНИК: <http://www.55.rospotrebnadzor.ru>