

Правила товарного соседства



Не храните замороженные и охлажденные продукты вместе! Замороженные начинают быстро таять, а охлажденные быстро замерзать.



Не храните сухие и влажные продукты вместе! Сухие продукты будут впитывать влагу, что приведет к преждевременной порче.



Не храните сорбаты рядом с сорбентами! Сорбаты – продукты отдающие аромат. Сорбенты – продукты впитывающие любые запахи.



Не храните сырые изделия с готовыми! Это предотвратит возможность переноса вредных микроорганизмов с сырья на готовую продукцию.

Храните продукты только по категориям.

Все продукты должны быть распределены по категориям – сухие продукты, хлебо-булочные изделия, гастрономия, мясо, рыба и морепродукты, молочно-жировые, фрукты и овощи.



**Памятка изготовлена с использованием СП 2.3.6.1079-01
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»
2018**