***МОРЕПРОДУКТЫ***

Из морепродуктов промысловое значение имеют ракообразные, двустворчатые и головоногие моллюски, иглокожие, продукты китового мяса и морские водоросли.

Для пищевых целей особенно широко используют беспозвоночных, мясо которых отличается высоким содержанием белков (до 20 %) и минеральных веществ, особенно микроэлементов. В составе белков преобладают биологически ценные незаменимые аминокислоты. Содержание микроэлементов в продуктах из беспозвоночных в 40-70 раз выше, чем в мясе наземных животных. Содержание жира незначительно, менее1 %. В мясе беспозвоночных содержатся витамины группы В, провитамин D. Мясо водных беспозвоночных имеет высокие, питательные и лечебные свойства.

***Ракообразные*.** К ним относят крабы, креветки, омары, лангусты и речные раки. Мясо ракообразных обладает высокой питательностью и превосходным вкусом. В торговую сеть ракообразные поступают морожеными (в сыром и вареном виде), в виде консервов (натуральные из крабов и креветок) и живыми (речные раки, креветки).

Мясо ракообразных содержит кальций, железо, фосфор, медь, магний, йод, витамины D и группы В.

**Крабы –** это крупные морские раки массой до 3-5 кг. Основным объектом промысла является камчатский краб, который добывают в северных районах дальневосточных морей. В пищу используют только мясо самцов. Основную часть улова крабов сразу же перерабатывают на консервы. Небольшое количество мяса крабов поступает в варено-мороженом виде.

**Креветки** – морские рачки длиной до 15 см и массой до 100 г. Добывают их в морях Тихого океана, Черном, Баренцевом и других морях. В продажу поступают креветки мороженые в сыром или вареном видах. Из мяса шеек вырабатывают консервы Креветки натуральные.

**Омары и лангусты** – самые крупные ракообразные, длина их достигает 40-65 см, масса – 4-11 кг. Добывают у берегов Южной Америки, США, Новой Зеландии, Японии, Австралии. Реализуют в живом и свежемороженом видах, а также в виде консервов.

**Речные раки** поступают в продажу живыми или вареными. Длина их должна быть не менее 8 см. Ценятся широкопалые раки весеннего лова. При варке темный пигмент панциря разрушается и раки приобретают красную окраску. В отварном виде раки используют для приготовления салатов, супов, как закуску к пиву. Наиболее ценное мясо находится в шейке. У вареных раков панцирь должен быть достаточно прочным, конечности прижаты к телу, шейка подогнута. Если шейка вытянута, значит, раки были сварены уснувшими.

***Двустворчатые моллюски***. Для питания используют устриц, мидий, гребешков. Тело их заключено в раковину и состоит из мускула, покрытого тонкой пленкой – мантией. В пищу используют мускул, мантию и икру.

**Устрицы** обитают в Черном море и в морях Дальнего Востока. Мясо их имеет приятный вкус, беловато-зеленоватый цвет и тонкий запах, напоминающий свежий огурец. Мясо устриц сушат, замораживают, используют для приготовления консервов. В торговые организации и на предприятия общественного питания устрицы поступают в живом виде. Живые устрицы должны иметь плотно закрытые створки раковины. Перед употреблением их поливают уксусом или лимонным соком. Устрицы в живом виде, упакованные плотными рядами в деревянные ящики, хранят при температуре 0-10 °С в течение 10 суток.

**Мидии** добывают в Черном, Баренцевом, Белом морях и в морях Дальнего Востока. Мясо их отличается приятным вкусом и высокой питательной ценностью. Сок мидий используют как лечебное средство, мясо – в пищу в вареном, варено-сушеном видах и в виде консервов (фарш мидии с рисом, с морской капустой).

**Гребешок** – наиболее крупный двустворчатый моллюск, длина его достигает 20 см

***Требования безопасности при подготовке рабочего места продавца продовольственных товаров***. К работе в качестве продавца продовольственных товаров допускаются мужчины и женщины, достигшие 18 лет и прошедшие обучение по специальности.

*Требования безопасности перед началом работы*:

подготовить рабочее место для безопасной работы;

разместить рабочий запас товара, запас упаковочных материалов, используемые при работе приспособления и инструмент на прилавке и в средней части пристенного оборудования (в радиусе максимальной досягаемости);

перед разрубом мяса и птицы убрать соль с разрубочного стола;

проверить внешним осмотром исправность торгового инвентаря, инструмента и приспособлений;

проверить исправность весоизмерительного, холодильного и другого оборудования;

при выкладке пищевых продуктов не применять стеклянную и эмалированную посуду.

*Требования безопасности в аварийных ситуациях*:

немедленно прекратить работу при возникновении ситуаций, которые могут привести к аварии или несчастным случаям;

отключить используемое оборудование.

При возникновении пожара или загорания работник обязан:

немедленно сообщить об этом в городскую пожарную службу или в службу спасения по телефону 101, указав адрес объекта и что горит, и руководителю объекта;

принять меры по обеспечению безопасности и эвакуации людей;

приступить к тушению пожара с помощью имеющихся на объекте первичных средств пожаротушения;

по прибытии подразделений пожарной службы сообщить им необходимые сведения об очаге пожара и о мерах, принятых по его ликвидации:

на период тушения пожара работник должен обеспечить охрану с целью исключения хищения материальных ценностей.