

**САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К ПРЕДПРИЯТИЯМ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
Sanitary and hygienic requirements for meat processing industry enterprises**

**С. А. Фролова**, студент

**Н. Л. Лопаева**, кандидат биологических наук, доцент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

*Рецензент:* О. В. Горелик, профессор, доктор сельскохозяйственных наук

**Аннотация**

Выполнение организацией мясной промышленности установленных стандартов и правил, на сегодняшний день, является неотъемлемым показателем качества продукции и на прямую говорит о соблюдении важнейших условий выпуска качественных продуктов пищевой промышленности. Технологический процесс обработки мясных продуктов представляет собой некий индикатор получения безопасных пищевых изделий.

**Ключевые слова:** мясо, санитарные требования, переработка, безопасность пищевых продуктов.

**Summary**

The most important condition for the production of high-quality meat and meat products is strict compliance with established sanitary rules at meat industry enterprises. Obtaining high-quality and safe food products largely depends on the correct implementation of the technological process of food processing

**Keywords:** meat, sanitary requirements, processing, food safety.

Как показывает практика организовать на предприятии систему качества пищевого производства достаточно сложно и это связано с несколькими важными проблемами производственной цепи, причем находящейся не только в организации процесса, но и в его контроле. Стоит сделать акцент, на том факте, что система качества затрагивает все службы и весь персонал предприятия.

Стоит указать на перечень документов, являющимися основными в части безопасности производства мясной продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также критерии качества мяса и мясной продукции:

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности № 3238-85» от 27.03.1985 г.;
- ГОСТ Р 33102-2014 «Продукция мясной промышленности. Классификация»;
- ГОСТ 34159-2017 «Продукты из мяса. Общие технические условия» и др.

Можно сказать, что данные требования дополняют друг друга и влияют на общий результат качества продукции. На сегодняшний день остается важным вопрос и касаемый микробиологической безопасности цехов.

В соответствии с санитарными правилами территория мясоперерабатывающих предприятий состоит из трех важных в плане контроля частей: хозяйственной, изолятором и санитарной бойней, производственной. Существуют требования к автотранспорту в части обработки колес, так же к асфальтобетонным покрытиям дорог, погрузочно-разгрузочным площадкам, переходам, железнодорожных и автомобильных платформ. Вся производственная зона должна содержаться в чистоте.

Кроме этого в требованиях прослеживается, тот факт, что во всех производственных, бытовых и вспомогательных помещениях постоянно поддерживают надлежащую чистоту, что исполнять достаточно сложно, так как температурный режим в цехах достаточно жесткий [1]. При уборке полов в производственных помещениях в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции. – технологические процессы организуют таким образом, чтобы исключались пересечения потоков и контакты сырых и готовых продуктов и обеспечивался выпуск доброкачественных мясных продуктов. – в цехах первичной переработки скота должны быть организованы рабочие места ветеринарных врачей. В технических регламентах ТС 021/2011 и ТР ТС 034/2013 определены допустимые уровни содержания загрязнителей химической природы, таких как токсичные элементы, пестициды, а также микробиологические нормативы безопасности [2].

Парадигма безопасности для предприятий изготовителей мясной промышленности выделяет, ответственность контроля и лежит она на руководстве, а именно на руководителе предприятия и начальников цехов. Так же отмечается, что каждый работник на предприятии несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, за состояние рабочего места, за выполнение технологических и санитарных требований на своем участке, а лица, не сдавшие санитарный минимум, к работе не допускаются [3]. Все работники санитарной бойни и цехов первичной переработки скота при убое животных, неблагополучных по инфекционным болезням, обязаны по указанию ветеринарного врача цеха (санбойни) периодически дезинфицировать руки и рабочие инструменты (ножи, мусаты).

Основные правила дополняют следующими не менее важными требованиями в следующих категориях [4]:

- при выявлении инфекционных заболеваний убойных животных;
- во время дезинфекции колес автотранспорта при выезде и въезде на территорию предприятия;
- при плановой уборке территории; в ходе проектирования новых и реконструируемых производственных помещений;
- при использовании отопительных и нагревательных приборов; при обработке сырья; при проведении дезинсекции и дератизации.

Если нарушаются правила, то это приводит к огромным штрафам, либо к приостановлению деятельности.

Следует учитывать, что получение качественных и безопасных пищевых продуктов в значительной мере зависит от правильного проведения технологического процесса обработки пищевого продукта, донесения до каждого сотрудника организации того факта, что обеспечение безопасности пищевых продуктов является основной целью и относиться ко всем сотрудникам, а также в какой-то степени объединяет коллектив. С другой стороны, не секрет, что невысокий показатель качества продукции влияет на здоровье и может способствовать к развитию рисков для жизни населения и привести к потере доверия потребителей продукции. А здоровье населения - непререкаемая ценность, основа, фундамент составляющая человеческий

капитал нации, его трудовой и оборонный потенциал. Здоровые, работоспособные, энергичные граждане - залог успешного развития любого государства. Уровень здоровья является конкурентным преимуществом индивида. Качество продуктов не могут не влиять на состояние здоровья. В то же время и «деловая репутация» это не просто слова, а по сути – экономическая категория непосредственно отражающаяся на финансовых показателях компании. Техническая база, уровень управления, применяемые инновационные методы, характеристики используемого сырья – все это напрямую влияет на авторитет компании и отражается в качестве продукции. Роль государства, неоспорима и следует отметить, что размеры штрафных санкций за нарушение вышеперечисленных требований на сегодня достаточно велики.

### **Библиографический список**

1. *Лопалева Н. Л.* Современные технологии очистки сточных вод //Аграрное образование и наука. 2021. № 3.
2. *Сердюкова Я. П.* Санитарные требования, предъявляемые к производству мясной продукции // Парадигмальные установки естественных и гуманитарных наук: междисциплинарный аспект. М., 2021. С. 1009-1011.
3. *Скрипин П. В.* Санитария и гигиена на предприятиях мясного производства. М., 2023.
4. *Сайтханов Э. О. и др.* Актуальные ветеринарно-санитарные требования законодательства РФ для предприятий мясной промышленности // Научно-технологические приоритеты в развитии агропромышленного комплекса России. 2022. С. 259-264.