

ПРОБЛЕМЫ В ОБЛАСТИ САНИТАРИИ НА МАЛЫХ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ И ПУТИ ИХ РЕШЕНИЯ

Problems in the field of sanitation in small processing enterprises and ways to solve them

Н. А. Крутова, 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

Проблемы в области санитарии на малых перерабатывающих предприятиях могут быть связаны с нарушением правил гигиены производственных помещений, несоблюдением стандартов по обработке и хранению сырья, а также неправильным управлением отходами. Эти проблемы могут привести к потере качества и безопасности продукции и, следовательно, возникновению бактериальных загрязнений, пищевых отравлений и других заболеваний. Решение проблем в области санитарии на малых перерабатывающих предприятиях требует комплексного подхода, включающего в себя внедрение системы управления безопасностью пищевой продукции, обучение персонала, оборудование и сотрудничество с контролирующими органами.

Ключевые слова: санитария, малые предприятия, гигиена, переработка, загрязнения, оборудование, помещения, персонал, контроль, пищевая продукция.

Summary

Sanitation problems in small processing plants may be related to poor hygiene practices in production facilities, poor handling and storage of raw materials, and poor waste management. These problems can lead to loss of product quality and safety and, consequently, the occurrence of bacterial contamination, food poisoning and other diseases. Solving sanitation problems in small processing plants requires a comprehensive approach, including the implementation of a food safety management system, personnel training, equipment and cooperation with regulatory authorities.

Keywords: sanitation, small businesses, hygiene, processing, pollution, equipment, premises, personnel, control, food products.

Малые перерабатывающие предприятия – это предприятия, занимающиеся переработкой сельскохозяйственной продукции и продуктов питания, но в меньших масштабах. В качестве примера можно привести небольшие молочные заводы, пекарни и консервные заводы. На таких предприятиях обычно работает ограниченное число сотрудников, и они производят продукцию для местного рынка.

Санитария на малых перерабатывающих предприятиях означает соблюдение всех необходимых гигиенических и санитарных требований при производстве, хранении и продаже пищевых продуктов. Это включает в себя поддержание чистоты и порядка на производственной площадке, обеспечение безопасности продуктов от загрязнения и контроль качества воды, используемой в производственном процессе. Кроме того, санитария включает в себя соблюдение стан-

дартов обработки и упаковки продукции, регулярные проверки оборудования и контроль качества поставляемого сырья. Все эти меры направлены на предотвращение потенциальной опасности для здоровья потребителей и обеспечение безопасности и качества продуктов питания [3].

Неудовлетворительное управление гигиеной на малых пищевых предприятиях проявляется в виде антисанитарии производственных помещений, несоблюдения стандартов транспортировки и хранения сырья, неадекватной утилизации отходов. Эти проблемы могут привести к бактериальному заражению и заболеваниям потребителей.

В целом, основные проблемы гигиены на малых перерабатывающих предприятиях связаны с нехваткой ресурсов для обеспечения высоких стандартов гигиены, контроля качества и безопасности продукции.

Основными гигиеническими проблемами малых перерабатывающих предприятий являются следующие

- неадекватная санитария производственных помещений, оборудования и сотрудников;
- низкое качество воды;
- неадекватный температурный контроль в производственных помещениях;
- несоблюдение технологий производства и упаковки;
- неадекватный контроль сырья.

Проблемы с гигиеной производственных помещений и оборудования на малых предприятиях могут быть связаны с нехваткой финансовых средств на регулярную уборку и дезинфекцию помещений, оборудования и инструментов. Это приводит к накоплению пыли, грязи, жира и других загрязнений, создающих благоприятные условия для размножения бактерий и других микроорганизмов.

Кроме того, на небольших предприятиях может отсутствовать строгий контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.

Проблемы с гигиеной труда могут привести к подрыву деловой репутации, убыткам от отрыва продукции и штрафам за нарушение правил гигиены.

Для решения этой проблемы необходимо уделять больше внимания обучению персонала правилам гигиены, регулярно проводить очистку и дезинфекцию производственных помещений и оборудования, а также осуществлять строгий контроль за транспортировкой сырья, хранением продукции и утилизацией отходов [6].

Проблема низкого качества воды заключается в том, что компании используют в производстве некачественную воду, что может привести к загрязнению продукции. Вода может содержать целый ряд загрязняющих веществ, включая химикаты, бактерии, вирусы, тяжелые металлы и другие вредные примеси.

Для решения этой проблемы на предприятиях необходимо установить системы контроля качества воды, регулярно проводить мониторинг и анализ на наличие загрязняющих веществ, а также использовать методы очистки и фильтрации воды для обеспечения ее высокого качества. Также важно соблюдать все санитарные нормы и требования, касающиеся использования воды в производственном процессе [2].

Небольшие предприятия могут не иметь средств для обеспечения надлежащей температуры хранения своей продукции. Это может привести к размножению бактерий и порче продуктов, что может привести к ухудшению качества и отравлению потребителей. Чтобы решить эту проблему, необходимо поддерживать соответствующую температуру хранения с помощью специализированного оборудования, регулярно контролировать температуру и обучать персонал правилам хранения. Также важно соблюдать все гигиенические нормы и требования к хранению [5].

Несоблюдение технологии производства и упаковки может привести к ряду вытекающих проблем. Например, несоблюдение технологии может привести к заражению продукта бактериями и другими вредными микроорганизмами. Неправильная упаковка также может привести к порче продукта, снижению его качества и срока годности.

Для решения этой проблемы необходимо обеспечить соблюдение всех стандартов и требований к производству и упаковке продукции. Это включает в себя обучение персонала, использование соответствующего оборудования и материалов, а также регулярный контроль процесса обработки и упаковки. Также важно проводить регулярные проверки качества продукции, чтобы убедиться в ее безопасности и соответствии стандартам.

У МСП может не быть ресурсов или оборудования для проверки и полного контроля поставляемого сырья. В результате они могут столкнуться с некачественным или загрязненным сырьем. Это может оказать негативное влияние на здоровье людей, окружающую среду или повредить оборудование, используемое в производственном процессе.

Для решения этой проблемы МСП могут потребоваться усовершенствованные системы управления качеством сырья. Это может включать в себя обучение сотрудников, внедрение технологических решений, предоставление доступа к анализу качества сырья и работу с квалифицированными поставщиками сырья, которые могут гарантировать его качество и чистоту [1].

Одним из основных способов одновременного решения множества гигиенических проблем на небольших перерабатывающих предприятиях является разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов (НАССР). Эта система анализирует опасные факторы и применяет критические контрольные точки для выявления потенциальных опасностей и предотвращения их возникновения на всех этапах производства.

Обучение персонала правилам гигиены и безопасности пищевых продуктов, регулярные инструктажи и контрольные проверки также являются важными элементами в решении проблем гигиены. Кроме того, необходимо обеспечить наличие соответствующих условий для транспортировки сырья и хранения продукции, а также систему утилизации отходов [4].

Библиографический список

1. *Барабанова Е. Б.* Методы планирования и контроля качества пищевой продукции: учебное пособие / Е. Б. Барабанова, Ю. А. Динер, Е. И. Петрова. Омск : Омский ГАУ, 2020. 131 с.
2. *Блинова О. А.* Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс]: учебное пособие. Самара: СамГАУ, 2018. 248 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/109452> (дата обращения: 24.11.2023).
3. *Дунченко Н. И.* Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]: учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. 2-е изд., стер. СПб.: Лань, 2020. 244 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130478> (дата обращения: 24.11.2023).
4. *Линич Е. П.* Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. 3-е изд., стер. СПб.: Лань, 2022. 188 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/193406> (дата обращения: 24.11.2023).
5. *Рензьева Т. В.* Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия [Электронный ресурс]: учебное пособие. 2-е изд., стер. СПб.: Лань, 2020. 360 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130191> (дата обращения: 24.11.2023).

6. *Широков Ю. А.* Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс]: учебник для вузов. СПб.: Лань, 2020. 564 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/147315> (дата обращения: 24.11.2023).