

## САНИТАРНЫЕ НОРМЫ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ Sanitary standards in the meat industry

**А. Ш. Жангиров**, 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**

Санитарные нормы в мясной промышленности имеют решающее значение для обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов. Эти нормы предназначены для предотвращения загрязнения мяса патогенными микроорганизмами, химическими веществами и другими загрязнителями.

**Ключевые слова:** санитария, микроорганизмы, мясо, загрязнения, анализ.

### **Summary**

Sanitary standards in the meat industry are crucial to ensure food safety and quality. These standards are designed to prevent contamination of meat by pathogens, chemicals and other pollutants.

**Keywords:** sanitation, microorganisms, meat, pollution, analysis.

**Цель работы.** Узнать нормы санитарии в мясной промышленности.

Основные санитарные нормы в мясной промышленности включают:

**Личная гигиена:** Работники должны соблюдать строгие правила личной гигиены, включая мытье рук, использование чистой одежды и покрытие ран.

**Санитарная обработка оборудования:** Все оборудование, контактирующее с мясом, должно быть тщательно очищено и продезинфицировано.

**Контроль температуры:** Мясо должно храниться при правильной температуре, чтобы предотвратить рост бактерий.

**Управление отходами:** Отходы мясного производства должны утилизироваться должным образом, чтобы предотвратить загрязнение окружающей среды.

**Программы мониторинга:** Мясоперерабатывающие предприятия должны иметь программы мониторинга для контроля санитарных условий и выявления любых потенциальных проблем.

Конкретные требования санитарных норм могут варьироваться в зависимости от страны и органа, регулирующего пищевую промышленность. Однако общие принципы остаются одинаковыми:

**Предотвращение загрязнения:** Санитарные нормы направлены на предотвращение попадания патогенов и других загрязняющих веществ в мясо.

**Контроль роста микроорганизмов:** Правильное хранение и обращение с мясом помогают замедлить или предотвратить рост бактерий.

**Обеспечение безопасности пищевых продуктов:** Соблюдение санитарных норм гарантирует, что производимое мясо безопасно для употребления в пищу.

Зоны с контролируемым доступом: На мясоперерабатывающих предприятиях должны быть зоны с контролируемым доступом для предотвращения попадания посторонних лиц и загрязнения.

Обучение персонала: Работники мясной промышленности должны проходить обучение по вопросам санитарных норм и гигиены пищевых продуктов.

Проверка поставщиков: Мясоперерабатывающие предприятия должны проверять своих поставщиков, чтобы убедиться, что они соблюдают соответствующие санитарные нормы.

Прослеживаемость: Системы прослеживаемости должны быть внедрены для отслеживания мяса от фермы до потребителя. Это помогает быстро выявлять и отзываться загрязненные продукты.

Инновации и технологии: Мясная промышленность постоянно внедряет инновации и технологии для улучшения санитарных условий. Например, используются автоматизированные системы очистки и ультрафиолетовое излучение для дезинфекции.

Преимущества соблюдения санитарных норм:

Защита потребителей: Соблюдение санитарных норм помогает защитить потребителей от пищевых отравлений и других заболеваний, передающихся через продукты питания.

Сохранение репутации: Соблюдение санитарных норм помогает предприятиям мясной промышленности поддерживать положительный имидж и доверие потребителей.

Снижение отходов: Правильное обращение с мясом и предотвращение загрязнения помогают снизить отходы и потери.

Повышение эффективности: Соблюдение санитарных норм может повысить эффективность производства за счет сокращения времени простоя и перебоев в работе.

**Заключение.** Соблюдение санитарных норм является не только юридическим требованием, но и этической ответственностью мясной промышленности. Обеспечение безопасности и качества пищевых продуктов имеет первостепенное значение для защиты здоровья населения и поддержания доверия потребителей.

### **Библиографический список**

1. *Занько Н. Г.* Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник / Н. Г. Занько, К. Р. Малаян, О. Н. Русак. 17-е изд., стер. СПб.: Лань, 2022. 704 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/209837> (дата обращения: 26.04.2024).

2. Микробиология, санитария и гигиена [Электронный ресурс] / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров и др. 4-е изд., стер. СПб.: Лань, 2023. 152 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/323627> (дата обращения: 26.04.2024).

3. *Журин А. В.* Особенности и содержание здорового образа жизни студента [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. СПб.: Лань, 2022. 52 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/221303> (дата обращения: 26.04.2024).