

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).