

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Sanitary requirements for meat processing enterprises

М. С. Самарцев, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Аннотация

Гигиенические требования на мясо перерабатывающих предприятиях имеют большое значения для здоровья потребителей. Цель данного обзора - дать читателям представление о гигиенических требованиях при производстве мясных продуктов.

Ключевые слова: контроль, гигиена, здоровье, мясо.

Summary

Hygienic requirements for food processing enterprises are of great importance for the health of consumers. The purpose of this review is to give readers an idea of the hygienic requirements in the production of meat products.

Keywords: control, hygiene, health, meat.

Задача данного обзора – подчеркнуть, насколько необходимо соблюдение санитарных норм на мясоперерабатывающих предприятиях.

Методы Наблюдение, выбор информации из литературы и интернета, вывод и синтез полученной информации.

Продукт мясо – изысканный, нежный, легкий, стеснительный, пищевой продукт. Запретные санитарно-гигиенические требования при изготовлении, складировании и транспортировке негативно сказывается на качестве этого продукта. Строгое соблюдение правил является обязательным для всех сотрудников мясо перерабатывающих предприятий. От того, как соблюдаются гигиенические нормы, зависит наше здоровье.

На мясном предприятии мясо-жировой цех должен состоять из нескольких отделений: для предубойного содержания, убоя, первичной переработки, дальнейшей обработке, консервирования и утилизации. При организации контроля за санитарией и гигиеной на заводе, стоят следующие задачи:

- Очень важно наладить наблюдение за требованием выполнения контрольных задач, нужных для выхода продукции мяса нереально супер высокого качества.
- Создать умственную тренировку сотрудникам, а также вырабатывание рефлексов для соблюдения наивысших санитарных условий.
- Организовать слежку за выпускаемой готовой продукции мясных продуктов.

Помещения где производится выпускаемая продукция обязана соблюдать заданные параметры санитарии и иметь все необходимое для организации технологических манипуляций.

Сооружения для выпуска продукции из мяса и машинной нужно оттеснить друг от друга куда подальше.

Надзор за соблюдением санитарии вынужден выполнять минимум 1 раз в каждые, регулярные 15 дней. Надо бы произвести микробиологические научные исследования и для всего этого чтобы понять, всего лишь достаточно ли приняты меры. И только том случае, если итог негативный – ставится обработка еще одна санитарная.

Должны выполняться на предприятии следующего рода обязанности:

Все входы и выходы должны быть застелены рабочие зоны ковриками с дезинфицирующим раствором.

Безупречная чистота – залог качества: Гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям Производство мясной продукции – отрасль, где санитарно-гигиенические нормы являются не просто рекомендациями, а основой безопасности пищевых продуктов и здоровья потребителей. Любое нарушение может привести к серьезным последствиям, поэтому неукоснительное соблюдение всех требований – абсолютная необходимость. Рассмотрим подробнее ключевые аспекты поддержания безупречной чистоты на мясоперерабатывающем предприятии.

Полы: крепость обороны от загрязнений. Пол – одна из наиболее уязвимых поверхностей на производстве. Он должен быть идеально ровным, без единой трещины или щели, чтобы предотвратить накопление грязи и бактерий. Водонепроницаемое покрытие – обязательное условие, позволяющее легко и эффективно проводить уборку, предотвращая проникновение влаги в основание пола и образование очагов плесени. Регулярность уборки – не менее важна: освежающий ремонт, включающий полную дезинфекцию, должен проводиться не реже, чем раз в полгода.

Жир – идеальная среда для размножения патогенной микрофлоры. Поэтому места, подверженные сильному загрязнению жирами, требуют систематической очистки с использованием специализированных обезжиривающих средств. Выбор моющих средств критически важен: они должны быть сертифицированы для контакта с пищевыми продуктами и не оставлять вредных остатков. Эффективность зависит от температуры раствора, времени экспозиции и расхода средства. Для неровных или деревянных поверхностей норма расхода составляет 1 литр на 1 м², для гладких – 0,5 литра. Часто используются горячие растворы адсорбентов или пищевая сода, эффективность которых определяется правильным соблюдением концентрации и времени воздействия.

Гигиенические требования распространяются на весь производственный цикл. Предубойное содержание животных должно находиться под строгим ветеринарным контролем: мониторинг состояния здоровья, исключение контакта с больными животными – обязательные условия. Транспортные средства, используемые для доставки продукции, также подлежат регулярному санитарному осмотру и дезинфекции.

Должно быть достаточное количество уборочного инвентаря (швабр, ведер, совочков и т.д.), лестниц и подносов. Хранение инвентаря должно осуществляться в специально отведенном помещении, исключающем его загрязнение.

Окончательный санитарный контроль проводится после завершения всех технологических процессов и полного удаления мясной продукции.

Соблюдение санитарно-гигиенических норм на мясоперерабатывающих предприятиях – это не просто формальность, а гарантия безопасности пищевой продукции и здоровья потребителей. Только комплексный подход, включающий тщательную уборку, регулярную дезинфекцию и строгий контроль на всех этапах производства, позволяет обеспечить высокое качество и безопасность мясных продуктов. Не стоит экономить на средствах дезинфекции и времени, ведь здоровье потребителя – бесценно.

Поэтапным путем начинается выполнение санитарии на мясном производстве:

Механическим путём остатки должны чиститься. Холодной водой промываем до тех пор, пока все не очистится. Посудину, в которую набираем моющее средство, обязаны всегда промывать горячей водой.

На первый слой рабочей поверхности наносим каждый раз дезинфицирующий раствор после чего его нужно оставить на 20 минут.

Раствор убирается горячей водой и только потом можно холодной чтобы понизить температуру.

К санитарии инвентаря обращать нужно важное внимание. Поддоны для полуфабрикатов и сырья, канистры, ведро, комплектующие машин, использующиеся на производстве – опускаются в ванну с дезинфицирующим раствором. Уборочные предметы дезинфицируются при помощи горячей воды и погружаются в раствор с холодной известью.

Особенности личной гигиены людей, работающих на предприятии:

Вновь принятым работникам требуется пройти гигиеническое обучение. По итогам обучения работник должен сдать экзамен, результат которого фиксируется в медицинской книжке. В дальнейшем для работы с мясной продукцией, административный персонал, коллеги цеха, инженеры, личный состав вынужден переаттестовываться каждые два года.

Юзаются специальные шмотки на производстве – спец костюм, вещь для головы, покрывало. Средства выполнены должны в ярких тонах, нет булавок, других посторонних изделий. Около территории мясного предприятия категорически запрещается проносить зажигалку, стеклянные предметы и тары, табачные изделия т.д.

Работающие граждане обязаны соблюдать правила личной гигиены и санитарии, а выше стоящие по должности руководители крайне обязаны установить контроль за их соблюдением:

Каждый сотрудник выполняющий свои обязанности на рабочем месте без укоризненно несет полную ответственность за состояние своего рабочего места.

Цех посещать запрещено сотрудникам имеют следующие перечни заболеваний такие как: туберкулёз- Данное инфекционное заболевание, распространённое среди людей и животных, вызывается различными микобактериями из группы *Mycobacterium tuberculosis*, известными как палочки Коха, обладающими способностью выживать внутри клеток. Чаще всего туберкулёз поражает лёгкие, однако в редких случаях может затрагивать и другие органы и системы брюшным тифом. Острая кишечная инфекция антропонозного характера, протекающая в циклической форме, вызывается бактериями *Salmonella Typhi*. Она передается пищевым путем и проявляется лихорадкой, общими симптомами интоксикации, развитием тифозного статуса, розеолезными высыпаниями на коже, увеличением печени и селезенки, а также специфическим поражением лимфатической системы нижнего отдела тонкой кишки и различными инфекционными заболеваниями.

При первых проявлениях симптомов выше средней температуры тела и организма такие как: насморк, кашель, раздражение горла и носовых стенок и других симптомов, тип работающий на производстве в быстром темпе должен бегом обратиться к медику.

Перед заступлением на смену работник обязан помыться в душе и только потом имеет право надеть чистую форму.

Запрещено допускать к работе сотрудников, не имеющие санитарной книжки, в которой отражаются результаты анализов.

Если человек работающий на предприятии не соблюдал требованиям индивидуальной гигиены и санитарии вероятно всего есть шанс подойти к радикальным осложнениям к приме-

ру: бактериальному внедрению производимой на предприятии мясной выпускаемой продукции или случайно попавшее в нее левых и нежелательных предметов.

Заключение

Соблюдение санитарных норм помогает сохранить здоровье и жизнь людей. На тех предприятиях, на которых недостаточно уделяют внимание данному вопросу, бывают самые разные неприятные последствия.

Библиографический список

1. *Лумисте Е. Г.* Анализ факторов производственной среды в животноводстве / Е. Г. Лумисте, Т. В. Панова // Конструирование, использование и надежность машин сельскохозяйственного назначения. 2009. № 1 (8). С. 84-86. EDN XHQCQF.
2. *Карнаух Н. Н.* Охрана труда: учебник. 1-е изд. М.: Юрайт, 2015. 380 с. EDN TYPZER.
3. *Сердюкова Я. П.* Санитарные требования, предъявляемые к производству мясной продукции // Парадигмальные установки естественных и гуманитарных наук: междисциплинарный аспект: материалы XVI Международной научно-практической конференции. В 3-х частях, Ростов-на-Дону, 30 декабря 2021 года. Том Часть 1. Ростов н/Д.: ИЗДАТЕЛЬСТВО ВВМ, 2021. С. 1009-1011. EDN SSEQUP.
4. *Костенко Ю. Г.* Производственный контроль – основа получения высококачественной и безопасной мясной продукции / Ю. Г. Костенко, О. А. Матвеев // Мясная индустрия. 2009. № 7. С. 23-24. EDN MSOAUP.
5. Основные проблемы производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях АПК / И. Г. Серегин, Ю. А. Козак, В. Г. Семенов [и др.] // Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н. Э. Баумана. 2021. Т. 246, № 2. С. 202-209. DOI 10.31588/2413-4201-1883-246-2-202-210. EDN QYYUMY.