

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ Sanitation and hygiene in wineries

С. А. Самойлова, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Аннотация

В винодельческой промышленности соблюдение правил гигиены и санитарии играет ключевую роль. Качество продукции и её безопасность для потребителей напрямую зависят от строгого соблюдения технологических процессов, гигиены и санитарных норм на производстве. Поэтому базовые знания в области промышленной и личной гигиены, а также производственной санитарии необходимы всем работникам отрасли.

Ключевые слова: санитария, гигиена, предприятия.

Summary

In the wine industry, the observance of hygiene and sanitation rules plays a key role. The quality of products and their safety for consumers directly depend on strict observance of technological processes, hygiene and sanitary standards in production. Therefore, basic knowledge in the field of industrial and personal hygiene, as well as industrial sanitation, is necessary for all employees of the industry.

Keywords: sanitation, hygiene, enterprises.

Виноделы и их обязательства по чистоте и гигиеничности

Виноделы играют ключевую роль в поддержании чистоты на винодельне. Одной из их главных задач является предотвращение загрязнения вина, которое может быть вызвано грязным состоянием погреба.

Грязные условия могут привести к появлению посторонних запахов и вкусов в вине. Вино, как губка, способно впитывать различные запахи, что негативно сказывается на его качестве.

Для защиты здоровья человека и окружающей среды было разработано санитарное законодательство. Этот свод правил и норм направлен на регулирование общественных отношений в области общественного здравоохранения и охраны окружающей среды.

Важно, чтобы винодельни следовали этим нормам, чтобы обеспечить высокое качество своего продукта и защитить потребителей. Нарушение санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических правил и норм влечет дисциплинарную, административную или уголовную ответственность [1].

Личная гигиена в виноделии

Личная гигиена — это совокупность санитарных норм и правил, которые необходимо соблюдать всем сотрудникам винодельни. Эти правила имеют критическое значение для предотвращения загрязнения пищевых продуктов микробами, способными вызвать инфекционные заболевания и пищевые отравления [2].

В условиях винодельческой отрасли, где качество продукта напрямую связано с безопасностью для потребителей, соблюдение правил личной гигиены становится особенно важным. Работники должны придерживаться следующих основных мер:

1. **Здоровье сотрудников:** Сотрудники с признаками инфекционных заболеваний должны быть временно отстранены от работы, чтобы минимизировать риск передачи инфекции. Поступающие на работу обязаны пройти медицинский осмотр, обследование на носительство возбудителей острых кишечных заболеваний, туберкулеза, глистозительство и представить справку о допуске на работу от лечебного учреждения.

Работники предприятий винодельческой промышленности периодически подвергаются обследованию на туберкулез, бактерио- и глистозительство, а также профилактическим прививкам (сроки устанавливают местные органы санитарно-эпидемиологической службы) [3].

2. **Регулярное мытье рук:** Сотрудники должны мыть руки до и после работы с виноматериалами, а также после перерыва, чтобы предотвратить возможные загрязнения. На грязных руках, под ногтями может находиться большое количество микроорганизмов и яйца глистов. Поэтому перед работой, после каждого перерыва и особенно после посещения туалета необходимо тщательно мыть и дезинфицировать руки. Коротко остриженные ногти облегчают содержание рук в чистоте. Руки работников предприятий винодельческой промышленности регулярно проверяют на присутствие санитарно-показательных микроорганизмов. Систематически проверяют наличие бактерий группы кишечной палочки на руках работников, непосредственно контактирующих с полупродуктами (сусло, сироп), готовым продуктом (виноматериалы) и укупорочными средствами (корковые и винтовые пробки) [3].

3. **Чистая одежда:** Использование специальной униформы и соблюдение чистоты в одежде помогают избежать переноса загрязнений на оборудование и виноматериалы. При несоблюдении правил санитарии и личной гигиены на одежде и обуви можно занести в цехи разнообразную микрофлору вместе с почвой, пылью, грязью и т. д. Санитарная одежда служит для предохранения пищевых продуктов от загрязнения работающими. Она должна полностью закрывать их собственную одежду, плотно застегиваться и не стеснять движений. Волосы убираются под косынку или колпак. Санитарная одежда должна содержаться в чистоте, регулярно подвергаться чистке и дезинфекции. При выходе из производственных помещений санитарную одежду полагается снимать. Посещение туалетов в санитарной одежде запрещено [3].

4. **Личные аксессуары:** Работники должны избегать ношения украшений, длинных ногтей и использования косметических средств, которые могут стать источником загрязнения.

Соблюдение правил личной гигиены работниками винодельческой промышленности является ключевым фактором для обеспечения выпуска продукции высокого качества. Это особенно важно, поскольку качество вина не только определяет его вкусовые характеристики, но и влияет на безопасность для потребителей [4].

Соблюдение санитарных условий на винодельне — это основа для производства качественного вина. Мы перечислим важные правила, которые помогут поддерживать необходимые стандарты. Рассмотрим каждое из них более подробно:

1. **Содержание винодельни в чистоте:** Регулярная уборка и отсутствие мусора — это первый шаг к минимизации рисков загрязнения. Накопление отходов может привлечь вредителей и привести к развитию плесени или бактерий, что негативно скажется на качестве продукта.

2. **Регулярные осмотры помещений и оборудования:** Проведение осмотров не реже одного раза в месяц позволяет оперативно выявлять и устранять потенциальные проблемы. Это важно для поддержания исправности оборудования и предотвращения его поломки, которая может повлиять на производственный процесс.

3. **Содержание оборудования в чистоте и исправном состоянии:** Гигиеничное состояние всех инструментов и оборудования (ферментаторы, пресс, бутылки и т. д.) критично для

предотвращения контаминации. Периодическое техническое обслуживание поможет обеспечить их эффективную и безопасную работу.

4. Использование чистой воды и средств для стерилизации: Чистая вода является важным элементом в процессе производства. Стерилизующие и чистящие средства помогают устранить микробы и бактерии, защищая вино от загрязнения и порчи.

5. Профилактика вредителей: Беспокойство о наличии вредных бактерий, дрожжей, плесени, насекомых и грызунов является незаменимым условием для защиты продукции. Это может включать применение специальных средств, установку ловушек и систем контроля, а также регулярные инспекции.

В дополнение к этим правилам, важно обеспечивать обучение персонала, разрабатывать и внедрять процедуры по соблюдению санитарных норм и поддерживать высокие стандарты личной гигиены сотрудников. Это создаст культуру ответственности за качество и безопасность продукции [5].

В заключение, соблюдение правил личной гигиены — это не просто формальность, а важный аспект обеспечения высокого качества вина и повышения доверия со стороны потребителей. Внедрение и строгое следование этим нормам должны быть приоритетом для всех работников винодельческой промышленности.

Соблюдение правил санитарии работниками винодельческой промышленности действительно играет критически важную роль в производстве высококачественного вина.

Библиографический список

1. Санитарные правила для винодельческих предприятий: утв. заместителем Главного государственного санитарного врача 07. 06. № 5788-91. 12 с.

2. *Панова З. Н.* Производственная санитария и гигиена труда: учебное пособие. Красноярск: КрасГАУ, 2015. 304 с. URL: <https://e.lanbook.com/book/103820> (дата обращения: 29.09.2024).

3. Микробиология, санитария и гигиена на винодельческих предприятиях. Требования санитарии и гигиены труда в винодельческой промышленности. URL: https://studme.org/419004/tovarovedenie/mikrobiologiya_sanitariya_gigiena_vinodelcheskih_predpriyatiyah#728734.

4. *Зимняков В. М.* Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. Пенза: ПГАУ, 2023. С. 104. URL: <https://e.lanbook.com/book/343118> (дата обращения: 26.09.2024).

5. Руководство по контролю и надзору за безопасностью и качеством алкогольной винодельческой продукции, находящейся в обороте на территории РФ. Руководство Р 1.2. 2099-06. Гигиена, токсикология, санитария: утв. главный государственный санитарный врач Российской Федерации Г. Г. Онищенко 08.09 2006. 37 с.

6. *Влащик Л. Г.* Технохимический контроль вина: учебное пособие. Краснодар: КубГАУ, 2020. URL: <https://e.lanbook.com/book/315758>.