28.01.26.

55 група

Приймання, оцінка якості та сортування молока

Тема:Санітарна обробка молочного обладнання

Устаткування, апаратура, інвентар, молокопроводи повинні піддаватися ретельному митю та дезінфекції відповідно до "Інструкції з санітарної обробки обладнання на підприємствах молочної промисловості" і "Інструкцією по санітарній обробці обладнання при виробництві рідких, сухих і пастоподібних молочних продуктів дитячого харчування". Допускається використання сертифікованих імпортних миючих і дезінфікуючих засобів.

Для суворого виконання встановленої періодичності санітарної обробки обладнання та апаратури в кожному цеху повинен бути щомісячний графік миття та дезінфекції.

Устаткування, яке не використовується після миття та дезінфекції більше 6 годин, вдруге дезінфікується перед початком роботи. Мікробіологічний контроль якості миття та дезінфекції здійснюється лабораторіями підприємства і територіальних центрів держсанепіднагляду безпосередньо перед початком роботи.

Санітарну обробку резервуарів для виробництва і зберігання молока і молочних продуктів слід проводити після кожного їх спорожнення.

У разі вимушених простоїв обладнання через технічні неполадки або перерви у подачі молока протягом 2-х годин і більше, пастеризоване молоко або нормалізовані суміші повинні бути злиті і направлені на повторну пастеризацію, а трубопроводи і обладнання промиті і продезінфіковані.

Для миття обладнання повинно бути передбачено централізоване приготування мийних і дезінфікуючих розчинів, для чого можуть бути використані мийні установки для підприємств. Приготування робочих розчинів хлорвмісних препаратівдля дезінфекції прибирального інвентарю, обладнання, санвузлів і т.д. має проводитися з централізовано приготовленого 0,1% - розчину препара (Септомакс,Хлорантоін,Дезактін) щодня контролюватися на вміст активного хлору спеціально виділеним працівником.

Зниження концентрації, температури і часу циркуляції мийних і дезінфікуючих розчинів, а також порушення періодичності миття, передбачених діючою інструкцією, не допускається.

При відсутності пристрою для автоматичного контролю та концентрації миючих розчинів, вона повинна контролюватися лабораторією не менше 2 - 3 разів на зміну і, в міру необхідності, доводитися до встановленої норми.

Для миття та дезінфекції інвентарю, тари, транспортних засобів і т.п. обладнають спеціальні мийні приміщення з водонепроникною підлогою, підведенням гострої пари, гарячої та холодної води, зливом для відводу стічних вод, вентиляцією.

Для ручного миття розбірних деталей обладнання (трубопроводів, кранів, дозуючих пристроїв і т.д.) повинні бути передбачені спеціальні трисекційні пересувні ванни зі штуцерами для зливу розчинів. Розташування штуцерів повинно забезпечувати повний злив розчинів. Ванни повинні бути обладнані полицями для сушіння деталей.

Миття танків вручну повинен проводити спеціально виділений навчений персонал. Мийники танків не можуть залучатися до прибирання санвузлів.

спецодяг, спецвзуття використовують тільки під час мийки танків, гумові чоботи, продезінфіковані в розчині хлорсодержащего препарату, надягають близько танка на спеціальному гумовому килимку.

Спецодяг мийників та інвентар для мийки танків пастеризованого і сирого молока зберігають в окремих промаркованих шафах.

Миття пляшок на пляшкомийних машинах виробляють згідно з інструкцією на кожен тип машини і відповідно до діючої інструкції по санітарній обробці обладнання. Пляшки із залишками білка, механічними забрудненнями і ін. Попередньо замочують і промивають вручну. Не допускається розлив молока і молочних продуктів в пляшки з-під технічних рідин.

Перед заповненням молочними продуктами пляшки повинні піддаватися візуальному огляду на їх цілісність, якість мийки і відсутність сторонніх предметів. Електролампи на робочому місці контролера повинні бути огороджені спеціальним екраном.

Робоче місце контролера на світофільтрі має бути оснащено сидінням-стільцем напівм'яким, високим з підлокітниками і підніжкою.

Для цієї роботи необхідно підбирати контролерів з перевіреним зором, причому безперервна робота контролерів на світофільтрі не повинна перевищувати 1,5 - 2 годин.

Матеріали необхідно промивати і дезінфікувати після кожного застосування. Миття та дезінфекція їх здійснюється відповідно до "Інструкції з санітарної обробки обладнання на підприємствах молочної промисловості".

При прийманні молока від окремих господарств фільтруючі матеріали повинні промиватися і дезінфікуватися після приймання молока від кожного здавача.

При безперервної приймання молока через автоматичні лічильники мийка та дезінфекція фільтрів в них повинна проводитися не рідше 1 разу за зміну. При періодичної приймання молока мийка та дезінфекція фільтрів повинна проводитися після кожної перерви в прийманні молока.

Використані для пресування сиру мішечки негайно після закінчення технологічного процесу ретельно очищають, перуть на спеціальних пральних машинах із застосуванням миючих засобів, зазначених у чинній "Інструкції з санітарної обробки обладнання на підприємствах молочної промисловості", кип'ятять протягом 10 - 15 хвилин і просушують в сушильній камері , шафі або на повітрі (в приміщенні цеху).

Обробка мішечків повинна проводитися в окремому приміщенні, не допускається їх обробка в загальній пральні.

Транспортери, конвеєри, що стикаються з харчовими продуктами, після закінчення зміни очищають, обробляють синтетичними миючими засобами, після чого промивають водою.

Молочні цистерни після кожного звільнення від молока повинні промиватися і дезінфікуватися в мийної для автомолцистерн. Після мийки цистерни повинні бути опломбовані, про що робиться відповідна відмітка в шляховому документі.

Мікробіологічний контроль вимитого обладнання повинен проводитися лабораторією підприємства і територіальних центрів держсанепіднагляду без попередження з урахуванням записів у журналі мийки обладнання.

Результати бактеріологічних досліджень змивів, що свідчать про незадовільну мийці і дезінфекції обладнання, повинні вивішуватися працівниками лабораторії на дошці показників із зазначенням особи, відповідальної за санітарний стан цієї ділянки.

На спеціалізованих підприємствах і в цехах по виробництву рідких і пастоподібних молочних продуктів для дітей раннього віку мийка та дезінфекція обладнання, контроль за концентрацією використовуваних миючих і дезінфікуючих засобів та підтримання режимів санітарної обробки повинні здійснюватися в автоматичному режимі.

Система миття обладнання та трубопроводів повинна складатися з декількох автономних циклів:

обладнання та трубопроводи для сирого молока і непастеризованих розчинів харчових компонентів;

стерилізатори, пастеризатори і обладнання, що працює за загальною схемою з ними;

резервуари, молока, проводи, розливні автомати для стерилізованих молочних продуктів;

резервуари, молокопроводи, розливні автомати ділянки виробництва дитячих кисломолочних продуктів;

резервуари, молокопроводи, розливні автомати ділянки виробництва кефіру;

обладнання для сиру.

Для цехів дитячого харчування невеликої потужності (до 5 т) мийка обладнання і трубопроводів повинна складатися з наступних циклів:

обладнання та трубопроводи для сирого молока і непастеризованих розчинів харчових компонентів;

стерилізатори, пастеризатори і обладнання, що працює за загальною схемою з ними; резервуари, молокопроводи, розливні автомати для стерилізованих молочних продуктів;

За результатами санітарної обробки розрізняють такі ступені чистоти обладнання:

- фізична чистота – відсутність видимих залишків забруднень на поверхнях
- хімічна чистота – видалення і відсутність на поверхнях не тільки видимих забруднень, але і залишків, які можливо виявити за смаком або запахом, але які невидимі неозброєним оком
- мікробіологічна чистота – досягається дезінфекцією
- стерильна чистота – знищення всіх мікроорганізмів

Важливо відзначити, що обладнання може бути мікробіологічно чистим і при цьому не обов’язково фізично- та(або) хімічно чистим. Проте досягти мікробіологічної чистоти легше, якщо поверхні щонайменше будуть фізично чистими.

Д\з: Зробити конспект. Дати відповідь на запитання:

1. Що відноситься до санітарної обробки молочного обладнання?

2. Які є цикли мийки обладанання і трубопроводів?

3. Які є ступені чистоти за результатами санітарної обробки?