

ТЕМА: Контроль санітарного стану виробництва

4.1 Контролю підлягають: санітарний стан первинних пунктів обробки сировини, сировинних майданчиків, виробничих та складських приміщень, автоклавних приміщень, транспортної та споживчої тари, технологічне обладнання, інвентар, сировина, матеріали, напівфабрикати, вода, консерви перед стерилізацією; температурні параметри технологічних процесів, особиста гігієна працівників.

4.2 Санітарний стан первинних пунктів переробки сировини, сировинних майданчиків, виробничих, складських і автоклавних приміщень, транспортної тари, технологічного обладнання, інвентарю та засобів їх санітарної обробки повинні відповідати вимогам санітарних правил та відомчих інструкцій.

4.3 Мікробіологічний контроль санітарного стану апаратів, обладнання та інвентарю проводять перед початком роботи технологічних ліній згідно із додатком 3. Візуальну оцінку апаратів, обладнання та інвентарю проводять кожну зміну. Результати візуального контролю санітарного стану виробництва реєструють у журналі (форма К-19), а мікробіологічного контролю – у журналі (форма К-10). Форми журналів наведені в додатку 4.

4.4 Тара, яку використовують для фасування продуктів,

що консервують, повинна відповідати вимогам діючих державних стандартів, іншої нормативної документації та мати дозвіл Міністерства охорони здоров'я щодо використання для контакту з харчовими продуктами. Перевірку якості тари та оцінку її санітарного стану проводить лабораторія підприємства, керуючись правилами відбору проб та методами випробувань, вказаними у ТУ та інших документах. Результати визначення мікробіологічних показників якості підготовки тари реєструють у журналі (форма К-10).

4.5 Робітники підприємства, які стикаються з харчовими продуктами та чистою тарою, повинні суворо додержуватись правил особистої гігієни, періодично проходити медичний огляд, носити чистий санітарний та спеціальний одяг, а також виконувати інші вимоги діючих санітарних правил.

5. Контроль сировини, напівфабрикатів та допоміжних матеріалів

5.1 Вхідний контроль сировини, напівфабрикатів та допоміжних матеріалів (цукор, масло, борошно та ін.) проводять з метою визначення відповідності показникам, передбаченим діючими нормативними документами. Результати контролю заносять у журнал, форма якого передбачена відомчою нормативною документацією. Сировина, що надходить на переробку, повинна мати

якісне посвідчення (у випадках передбачених законодавством – сертифікати відповідності, висновки державної санітарно-гігієнічної експертизи тощо). Кожна партія овоче-фруктової сировини, яка поступає на переробку, повинна супроводжуватись сертифікатом (форма К-20), а сировина тваринного походження – ветеринарним свідоцтвом. Результати вхідного контролю заносять у журнал (форма К-1). Зберігати сировину до переробки необхідно в умовах, які виключають можливість розвитку мікроорганізмів.

5.2 Не допускається на переробку сировина, допоміжні матеріали, які пошкоджені гниллю, пліснявою, вміщують забруднення хімічного та біологічного походження (токсичні елементи, мікотоксини, пестициди, антибіотики, гормональні препарати, нітрозаміни, гістамін, нітрати) у кількості, яка перебільшує допущені рівні (ДР) згідно нормативної документації. Кількість нітритів та пестицидів у м'ясній сировині, яка використовується для виробництва консервів дитячого харчування, не повинна перевищувати ДР, встановлені "Требованиями по химической безопасности мясного сырья, полученного без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых

средств,
предназначенных для производства продуктов детского
питания",
затв. 29.10.91 р.

5.3 Під час приймання сировини підприємства повинні здійснювати вибірковий контроль за вмістом (кількістю та наявністю) забруднення хімічного та біологічного походження. Контроль повинна здійснювати лабораторія підприємства або інші організації, які акредитовані на право проведення таких досліджень. Періодичність контролю, відбір та підготовка проб сировини для дослідження наведені у додатку 5.

5.4 Методи контролю сировини на наявність забруднення хімічного та біологічного походження. 5.4.1 Методи контролю овоче-фруктової сировини: - на нітрати - "Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства", N 5048-89 від 04.07.89; - на токсичні елементи - ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 - ГОСТ 26935; - на пестициди - "Методические указания по организации и проведению контроля за содержанием остаточных количеств пестицидов в плодах, овощах и продуктах их переработки", 1986 р., "Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде", 1998 р., ч. 5 - 17; - на патулін - ГОСТ 28038; - на афлатоксини - "Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах", N 2273-80. 5.4.2 Методи контролю продуктів тваринництва: - на пестициди - "Методические

указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде", 1988 р., ч. 17; - на антибіотики - "Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства", N 3049-84 від 29.06.84; - на нітрити - ГОСТ 8558.1; - на нітрати - ГОСТ 8558.2; - на токсичні елементи - ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 - ГОСТ 26935. 5.4.3 Методи контролю рибної сировини: - на хлорорганічні пестициди "Временные методические указания по определению хлорорганических пестицидов (ДДТ, ДДЕ, ДДД, альфа и гамма-ГХЦГ) в рыбе и рыбной продукции методом газожидкостной хроматографии", N 2482-81 від 22.10.81; - на токсичні елементи - ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 - ГОСТ 26935; - на гістамін (тунцеві, скумбрієві, лососеві) - "Временные гигиенические нормативы содержания гистамина в рыбопродуктах", СанПин 42-123-4083-86, "Методические указания по фотометрическому определению гистамина в рыбопродуктах" від 31.03.87.

5.5 Результаты досліджень по визначенню забруднення хімічного та біологічного походження заносять у журнали, форма яких встановлюється відомчими інструкціями.

5.6 Мікробне забруднення сировини, напівфабрикатів та допоміжних матеріалів установлюють у випадках, передбачених п. п. 1.7 та 1.8 додатка 8, за методами, вказаними у додатку 6. Мікробіологічні показники сировини, напівфабрикатів, матеріалів наведені в додатку 9. Результаты визначення мікробного забруднення сировини, напівфабрикатів та допоміжних матеріалів реєструють у

журналі
(форма К-9) .

Домашнє завдання:

Виконати конспект