Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях

- **На любом мясоперерабатывающем предприятии должны быть обеспечены поточность технологических процессов, изоляция грязных процессов от чистых, короткая связь между цехами и хорошая механизация, обеспечивающая переработку и транспортировку продуктов на всех этапах без загрязнения.**

- Действующими санитарными нормами на мясокомбинатах предусматриваются следующие цехи: 1) база предубойного содержания скота (карантин, изолятор, санитарная бойня); 2) цех первичной переработки скота с отделением обработки субпродуктов, кишок, пищевых жиров, пищевого и технического альбумина и консервирования шкур; 3) колбасный цех (включая производство мясных полуфабрикатов, мяса кулинарной разделки, мясо-мучных изделий); 4) холодильник; 5) консервный цех; 6) цех по убою и обработке птицы; 7) цех кормовых и технических продуктов; 8) цех медицинских препаратов; 9) вспомогательные цехи — жестянобаночный, литографский и др.

- Литогра́фия (от др.-греч. λίθος «камень» + γράφω «пишу, рисую») — разновидность печатной графики, основанная, в отличие от гравюры, на технике плоской печати, при которой типографская краска под давлением переносится с плоской печатной формы на бумагу.

- Базу предубойного содержания скота ограждают от остальной территории мясокомбината. Карантинный двор и санитарную бойню отделяют сплошным забором высотой 2 м.
- Изолятор устраивают только в закрытом помещении, оборудованном водопроводом и канализацией.
- В карантине необходимо предусматривать специальный выход для здорового скота.
- Санитарная бойня, предназначенная для вынужденного убоя зараженного скота, сообщается с карантинным двором и имеет отдельный выезд для обеззараженного мяса.

- **Цех первичной обработки скота включает предубойный загон для запаса скота не более чем на 2 ч работы и зал для переработки скота. Для предачи различных видов пищевого сырья в другие цехи необходимо иметь спуски или передвижные тележки. Отдельно оборудуются места для ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов.**
- **При первичной переработке скота необходимо создать такие гигиенические условия, которые обеспечивают санитарное благополучие выпускаемой продукции. Прежде всего скот, поступающий на убой, должен иметь чистые кожные покровы. Качество перерабатываемого мяса в значительной степени зависит от применяемого метода убоя и условий обескровливания.**

- **Правильное и своевременное удаление внутренностей является одной из мер предупреждения инфицирования мяса.**
- **Внутренние органы надо вынимать в максимально короткий срок, не позднее, чем через 30—40 мин после обескровливания.**
- **В заключение производят сухой и мокрый туалет туш, имеющий большое санитарное значение. Применение щетки-душа снижает бактериальное обсеменение. По окончании туалета и ветеринарной экспертизы туши поступают в холодильные камеры.**

Мойка и дезинфекция оборудования

- Оборудование ежедневно после окончания работы тщательно очищают, моют горячим раствором кальцинированной (0,5-2%) или каустической (0,1-0,2%) соды. При дезинфекции оборудования используются растворы дезинфицирующего препарата на 1м^2
- гладкой поверхности - 0,5л, на 1м шероховатой поверхности, деревянные, окрашенные -1л.
- Деревянное оборудование прочищают и обезжиривают 0,5-2% щелочным раствором.

Дезинфекцию технологического оборудования проводят в следующем порядке:

- 1. **Очищают оборудование от остатков продукта механическим путём.**
- **2. Промывают его холодной водой до полного удаления остатков.**
- **3. Моют горячей водой (70-90%) с применением моющих средств.**
- **4. Наносят на обрабатываемую поверхность раствор дезинфицирующего препарата и оставляют его на оборудовании в течение 15 мин.**
- **5. Смывают раствор дезинфицирующего препарата горячей водой (60-70°С) до полного удаления дезинфицирующего вещества.**
- **6. Моют холодной водой (20-25°С) до полного охлаждения.**

Инвентарь.

Металлические ящики, лотки для сырья и полуфабрикатов, металлические и полиэтиленовые контейнеры дезинфицируются из расчета 2 л раствора на 1м2 поверхности, а инвентаря и оборудования, не соприкасающегося с сырьем из расчета 1л на 1м2 поверхности.

Личная гигиена

- Личная гигиена (чистота тела, правильный уход за кожей, чистота волос, ногтей, полости рта) - это гигиенические правила поведения человека в повседневной производственной и бытовой жизни. Нарушение правил личной гигиены может послужить причиной микробного обсеменения продукции или попадания её посторонних предметов.

Личная гигиена работников предприятия

- Все вновь поступающие работники на мясокомбинат предварительно должны пройти гигиеническую подготовку по программе санитарного минимума и сдать экзамен с отметкой об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники, включая администрацию, и инженерно-технический персонал, независимо от сроков их поступления, должны один раз в два года проходить обучение и проверку знаний санминимума.

Санитарная и специальная одежда

Санитарная одежда - халат, костюм (рубашка и брюки), головной убор - являются средством предохранения пищевых продуктов от возможности микробного и механического загрязнения. Она должна быть светлых тонов, чистой, без булавок и заколок. В карманах одежды запрещается хранить табак, стеклянные и металлические предметы во избежание попадания их в сырье и готовую продукцию. Головные уборы должны полностью закрывать волосы. Одежду стирают и дезинфицируют организованно и только на предприятии. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды и выходить в санитарной одежде за пределы предприятия

- **Специальная одежда рабочих - костюм, куртка, брюки, комбинезон, полукомбинезон, халат, плащ, фартук, рукавицы, нарукавники - предназначены для защиты здоровья от вредных влияний на производстве. В зависимости от выполняемой работы рабочий пользуется соответствующей одеждой. При этом костюм необходим для работы, связанной с наличием пыли: фартук с нагрудником применяют для защиты от воды, жира, влажных предметов, рукавицы используют в холодильнике и на вспомогательных работах.**
- **Специальную водонепроницаемую одежду после работы очищают, смывая имеющие загрязнения водой, подвергают дезинфекции. Одежду оставляют в гардеробе или в сушилке.**

Санитарные правила для предприятий мясной промышленности

1. **Каждый работник на предприятии несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, за состояние рабочего места, за выполнение технологических и санитарных требований на участке.**

2. Все поступающие на работу и работающие на предприятии должны подвергаться медобследованию.

3. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку.

4. Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническую подготовку санминимума и сдать экзамен с отметкой в журнале и личной медкнижке.

заболеваниями, указанными в действующей инструкции.

5. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноений, сообщить администрации и обратиться в здравпункт предприятия.

6. Работники производственных цехов должны принять душ и надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью покрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

7. Смена санодежды должна производиться ежедневно или по мере загрязнения.

8. Во избежание попадания посторонних предметов в сырьё и готовую продукцию запрещается вносить и хранить в цехах мелкие стеклянные или металлические предметы, кроме инструментов и технологического инвентаря, застегивать одежду булавками, иголками и хранить в карманах предметы личного обихода.

9. Запрещается входить в производственный цех без санодежды или в спецодежде для работы на улице.

10. При выходе из цеха на территорию или в помещения не производственного назначения санодежду необходимо снимать. Запрещается на санодежду надевать верхнюю одежду.

11. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук, ногти нужно стричь коротко и не покрывать их лаком, мыть руки нужно после перед работой и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой и после соприкосновения с загрязненными предметами. После посещения туалета мыть руки нужно мыть дважды до надевания и на рабочем месте непосредственно как приступить к работе.

12. Принимать пищу можно только в столовых, в комнатах для приема пищи. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

13. При появлении на коже гнойничковых и др. поражений при острых инфекционных заболеваниях, а также при порезах рук и травмах рабочий обязан немедленно сообщить об этом в медпункт или начальнику, мастеру цеха, который должен обеспечить явку рабочего в медпункт или ближайшую амбулаторию.

Гигиена производственных помещений. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-2005

1) Производственные помещения должны обеспечивать возможность проведения технологических операций в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, а их планировка исключать пересечение потоков сырья и готовой продукции. Помещения для производства пищевой и технической продукции изолируют друг от друга.

2) У входа в производственные помещения помещают коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

3) В цехах, вырабатывающих пищевые продукты и помещениях санитарного блока, панели стен и колонны должны быть облицованы глазурованной плиткой или окрашены масляной краской светлых тонов на высоту не ниже 2 метра.

4) Внутрицеховые трубопроводы, в соответствии с их предназначением, должны быть окрашены, а установленные отличительные цвета и содержаться в чистоте.

5) В местах движения напольного транспорта углы колонн защищены металлическим листом на высоту 1 метр.

6) Полы во всех помещениях должны быть без шелей и выбоин и покрыты водонепроницаемыми материалами с уклоном в сторону трапов, расположенных в стороне от рабочих мест и проходов.

7) Текущий ремонт помещений следует производить по мере необходимости, но не реже 1 раза в 6 месяцев. Побелку или покраску стен и потолков производственных, бытовых и вспомогательных помещений, совмещают одновременно с их дезинфекцией.

8) В жировых и некоторых мясоперерабатывающих цехах, где полы могут быть загрязнены жиром, их промывают обезжиривающими веществами.

9) Во всех производственных, бытовых и вспомогательных помещениях постоянно поддерживают чистоту. При уборке полов в производственных помещениях в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции.

10) Внутренние поверхности оконных рам и оконные стекла промывают и протирают не реже 1 раза в 15 дней, наружные по мере загрязнения.

11) Все места с отбитой плиткой и штукатуркой подлежат срочному ремонту с последующей побелкой или окраской оштукатуренных участков. При проведении в производственных цехах ремонтных работ без остановки производства ремонтируемые участки огораживают, исключая возможность загрязнения работающего оборудования, обрабатываемого сырья, готовой продукции и попадания в них посторонних предметов.

12) Трапы и лотки для смывания вод ежедневно очищают, промывают и дезинфицируют. Транспортеры, конвейеры ежедневно подвергают уборке.

13) Уборочный инвентарь, а также моющее-дезинфицирующие средства должны быть в достаточных количествах. Хранят их в кладовых.

Контроль

- **На предприятии не реже 1 раза в 15 дней осуществляется контроль эффективности санитарной обработки оборудования цеха. Контроль проводят путём микробиологических исследований смывов с технологического оборудования, инвентаря, производственной тары. При получении неудовлетворительных результатов проводят дополнительную санитарную обработку с последующим контролем эффективности. Микробиологи проводят контроль без уведомления перед началом смены.**