



УДК 637.54 : 614.4

НОВАЯ ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ НА ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

Козак С.С., заведующий лабораторией, канд. вет. наук

ГНУ Всероссийский НИИ птицеперерабатывающей промышленности (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

Аннотация: Статья посвящена описанию положений новой Инструкции по санитарной обработке на птицеперерабатывающих предприятиях, использование которой позволит повысить санитарно-гигиеническое состояние производства и обеспечить выпуск безопасных птицепродуктов гарантированного качества.

Summary: The paper is devoted to the description of provisions of the Instructions on sanitation at poultry processing plants, which use will help to increase sanitary conditions and provide release of safety poultry products of high quality.

Ключевые слова: птицепереработка, санитарная обработка, дезинфекция, микроорганизмы.

Key Words: poultry processing, sanitation, disinfection, microorganisms.

Сегодня мировое и отечественное птицеводство — это наиболее динамично развивающаяся отрасль АПК, которая обеспечивает население питательной и здоровой пищей. В то же время дальнейшее развитие птицеводства в странах с высоким уровнем развития этой отрасли сталкивается с постоянно обостряющимися проблемами. Растут требования к экологической чистоте предприятий отрасли, благополучию птицы в процессе выращивания, ее продуктивному использованию и убоя, безопасности производимых птицепродуктов и ряд других.

Несмотря на огромное значение вышеперечисленных проблем для дальнейшего развития производства и реализации птицепродуктов, ни одна из них не может сравниться по своей остроте с проблемой получения продуктов питания безопасных для людей.

В свою очередь получение безопасной, высококачественной и конкурентоспособной продукции невозможно без уделения должного внимания вопросам производственной санитарии и гигиены на предприятиях.

Следует отметить, что в последнее время четко обозначилась положительная тенденция к повышению общего уровня санитарно-гигиенического состояния на птицеперерабатывающих предприятиях. В современных условиях рынка российские производители

продуктов питания постоянно поднимают планку требований к качеству выпускаемой продукции.

Санитарная обработка на птицеперерабатывающих предприятиях имеет первостепенное значение для получения безопасной продукции и предупреждения распространения инфекций при поступлении на убой птицы, больной заразными заболеваниями, а также для предупреждения распространения токсикоинфекций и токсикозов среди потребителей продукции птицеперерабатывающей промышленности [1].

До недавнего времени на предприятиях продукции птицеперерабатывающей промышленности при проведении санитарной обработки руководствовались «Инструкцией по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности» (утверждена Минмясмомпром СССР 15.01.1985 г. М., 1985). Однако с момента выхода этой инструкции в отрасли произошли громадные перемены: создались современные мощные предприятия, появились новые технологии, новое технологическое оборудование.

Появились также новые подходы к санитарной обработке, изменились требования к средствам, которые применяются для мойки и дезинфекции в отрасли. Ниже, в частности, приводятся некоторые современные

подходы и направления в проведении санитарной обработки.

На предприятиях необходимо выполнять санитарную обработку не только технологического оборудования, непосредственно контактирующего с продуктом, но и содержать в чистоте стены, потолки, коммуникации, вентиляцию в производственных цехах и складских помещениях. Требуется регулярная санитарная обработка ножей, других режущих инструментов, точильных брусков и прочего мелкого ручного инструмента, а также личная гигиена работников [2].

В отношении гигиенических мер, связанных с обеспечением чистоты на птицеперерабатывающем предприятии, как и на любом другом пищевом предприятии, следует помнить, что очистка и санитарная обработка — это два разных процесса. Тщательная очистка перед санитарной обработкой является важнейшим условием эффективности всей программы. Рекомендуется производить очистку и санитарную обработку помещений и оборудования ежедневно, а при двухсменной работе — после каждой смены [3, 4].

Одна из проблем, с которой все чаще сталкиваются работники по очистке и дезинфекции — это проблема образования биопленок в местах, благоприятных для прикрепления и размножения микроорганизмов.

Такие биопленки могут содержать целый ряд патогенных бактерий: листерии, кишечную палочку, в том числе высокопатогенную O157:H7, кампилобактерии, в частности, обладающий высокой патогенностью для человека вид *Campylobacter jejuni* [5, 7].

Для контроля роста и распространения патогенных микроорганизмов, содержащихся в биопленках, необходимо тщательно обрабатывать углы, трещины, сальники, стыки — участки, где чаще всего образуются биопленки; использовать рекомендуемые детергенты и дезинфектанты при рекомендуемых изготовителем температуре и pH (не разбавлять, чтобы хватило на более длительный срок); не допускать длительного промежутка между мойкой и дезинфекцией, иначе пленки становятся только прочнее; чередовать дезинфектанты, чтобы бактерии биопленок не вырабатывали устойчивости к тому или иному дезинфектанту (последнее оспаривается некоторыми исследователями, утверждающими, что при правильном выборе дезинфектантов подобная устойчивость не вырабатывается, и нет смысла менять дезинфектант); применять дезинфектанты только после тщательной очистки и мойки, иначе дезинфектанты окажутся неэффективными, а биопленки будут продолжать расти; применять физическое удаление биопленок перед дезинфекцией (скрепки, вода под давлением) с обязательной последующей дезинфекцией; на участках с низкой температурой среды применять дезинфектанты, специально предназначенные именно для этой низкой температуры; не забывать о необходимости очистки и дезинфекции хранилищ готовой продукции, упаковочных цехов, холодильных камер, различных труб, конвейеров, вентиляционных устройств [6, 7].

Эффективной санитарной обработке и дезинфекции способствует выбор оборудования с возможно меньшим количеством углов, карманов, стыков, где могут задерживаться остатки пищевых продуктов, являющиеся отличной средой для размножения микроорганизмов [8].

В настоящее время в США разрабатываются даже моющиеся роботы для нужд птицеперерабатывающей промышленности, отличительная черта которых — конструкция и материалы, способные противостоять действию мойки под давлением с использованием коррозионных химикатов. В Швеции уже используются моющиеся роботы для упаковки мяса, сконструированные из нержавеющей стали [9].

Особое внимание должно уделяться очистке и дезинфекции помещений и оборудования при производстве продуктов, готовых к употреблению [10], и их нарезании [9].

Применение химических веществ — детергентов и дезинфектантов — является наиболее эффективным способом обеззараживания предприятий по переработке птицы и их оборудования. Однако в наше время все более строгих экологических требований выбор химикатов должен быть очень осторожным. Химикаты, применяющиеся для очистки и дезинфекции на предприятиях, могут попадать в потоки воды, используемой для пищевых целей. Следует выбирать химикаты из имеющегося на рынке ассортимента так называемых «зеленых», т.е. экологических, средств. К ним относят, например, мягкие хлорсодержащие препараты, бикарбонат натрия, смеси некоторых синтетических детергентов, эмульгаторов, являющиеся биологически разлагаемыми. В качестве альтернатив химическим соединениям предлагается использование, например, обработку озоном, ультрафиолетовое облучение [12, 7].

После проведения санитарной обработки проводится визуальный, химический и микробиологический контроль эффективности обработки. Результаты исследований должны подтверждаться документально и регистрироваться в специальном журнале.

Многие из перечисленных выше современных подходов и направлений в проведении санитарной обработки нашли отражение в разработанной институтом «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях птицеперерабаты-

вающей промышленности» (далее по тексту — «Инструкция»). «Инструкция» рассмотрена и одобрена специалистами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, согласована Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору и утверждена Директором ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии, Председателем технического комитета по стандартизации № 116 — «Продукты переработки птицы и сублимационной сушки».

Настоящая «Инструкция» разработана взамен «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности» в части санитарной обработки технологического оборудования и производственных помещений предприятий (цехов) по переработке сельскохозяйственной птицы, производству продукции и из мяса птицы и яиц.

В «Инструкции» приведены порядок и периодичность санитарной обработки цехов (заводов) по переработке птицы и яиц, по производству колбасных и кулинарных изделий, полуфабрикатов, консервов из мяса птицы, цехов по производству птицепродуктов сублимационной сушки, функционального мясного протеина (белка пищевого птичьего), холодильных камер, сублимационной сушки, транспортных средств, санитарных боен. Кроме химических средств, в инструкции приведена дезинфекция с применением ультрафиолетового излучения и озона.

В отличие от предыдущей, в новой «Инструкции», в связи с тем что в настоящее время проводятся широкие исследования и создаются новые эффективные и экологичные средства, не приводится перечень средств, имеющих разрешения на применение для санитарной обработки на предприятиях птицеперерабатывающей промышленности на момент ее утверждения.

В п. 1.3 «Инструкции» указывается, что «для санитарной обработки технологического оборудования и производственных помещений, дезинфекционных барьеров, холодильных камер, рабочих органов

пересъемных машин предприятий (цехов) по переработке сельскохозяйственной птицы, производству продукции из мяса птицы и яиц, транспортных средств по ее транспортированию применяют средства, установки для получения озона, УФЛ, электрохимически активированных растворов, разрешенные в установленном порядке уполномоченными органами государственного надзора (контроля).

Таким образом, список средств для санитарной обработки остается открытым, и новые средства после их испытаний в ГНУ ВНИИПП и получения разрешения в установленном порядке могут быть использованы для указанных целей.

Все положения «Инструкции» распространяются на действующие, строящиеся и проектируемые предприятия (цеха) по переработке сельскохозяйственной птицы, производству продукции из мяса птицы и яиц,

транспортные средства по ее транспортированию

«Инструкция» носит рекомендательный характер и устанавливает порядок санитарной обработки (мойки с обезжириванием и профилактической дезинфекции, дезинсекции и дератизации) производственных помещений, технологического оборудования и инструмента.

В «Инструкции» приведены оптимальные сроки проведения санитарной обработки, обеспечивающие выпуск безопасной продукции.

Положения «Инструкции» используются:

- при разработке плана (графика) проведения санитарной обработки на предприятиях в рамках Программы производственного контроля;
- при разработке нормативной документации на продукцию.

Положения «Инструкции» используются при разработке соот-

ветствующих требований Технического регламента «О безопасности сельскохозяйственной птицы и продуктов ее переработки». Также «Инструкция» будет являться доказательной базой выполнения требований указанного выше Технического регламента.

Таким образом, использование положений «Инструкции» позволит повысить санитарно-гигиеническое состояние производства и обеспечить выпуск безопасных птицепродуктов гарантированного качества за счет организации системы мер по санитарной обработке и осуществления контроля по их исполнению. □

(Список литературы смотрите на сайте)

Для контакта с автором:
Козак Сергей Степанович
 тел.: 8 (495) 944-53-24
 e-mail: kozak@dinfo.ru

УДК 664 : 637.54 : 614.4

СТАБИЛЬНАЯ САНИТАРИЯ — КЛЮЧЕВОЙ ЭЛЕМЕНТ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (ЗАКЛЮЧЕНИЕ)

Сальников С.Г., ведущий специалист по санитарии
 Группа компаний «Технология Чистоты»

Аннотация: Автор поставил перед собой задачу повышения квалификации персонала птицеперерабатывающих предприятий. В этот раз статья посвящена типовым ошибкам, которые наиболее часто встречаются при санитарной обработке оборудования и поверхностей в реальных условиях производства.

Summary: The author set himself the task of training poultry processing enterprises personnel. This time the article is devoted to the typical mistakes, which often happen during sanitation of equipment and surfaces in real conditions of production.

Ключевые слова: пищевое производство, птицепереработка, микроорганизмы, санитарная обработка, мойка и дезинфекция.

Key Words: food production, poultry processing, microorganisms, sanitation, cleaning and disinfection.

В номерах 2–5 журнала «Птица и птицепродукты» этого года нами было освещено несколько тем об организации процесса мойки и дезинфекции, информированность и знания о которых очень важны для обеспечения стабильного уровня санитарии пищевых производств.

В заключительной статье этого цикла мы рассмотрим факторы, оказывающие серьезное влияние на стабильность микробиологической ситуации на предприятиях птицепереработки и типовые ошибки, которые наиболее часто встречаются при санитарной обработке оборудова-

ния и поверхностей в реальных условиях производства.

Нецелевое использование дезинфектантов

Наверное, надо начать с процесса дезинфекции. Посещая предприятия отрасли, где есть цеха для