Содержание

Введение..............................................................................................................3

1. Санитарный контроль на хлебокомбинате...................................................4

1.1 Санитарные требования к водоснабжению и канализации......................4

1.2 Санитарные требования к освещению........................................................5

1.3 Санитарные требования к отоплению и вентиляции................................6

1.4 Санитарные требования к вспомогательным и производственным помещениям....................................................................................................................8

1.5 Санитарные требования к бытовым помещениям...................................10

1.6 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарной обработке..................................................................................................11

1.7 Санитарные требования к сырью, полуфабрикатам, подготовке сырья, к производству и выпуску готовой продукции..........................................................16

1.8 Организация лабораторного контроля.....................................................20

1.9 Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми..............................21

Заключение........................................................................................................22

Список использованных источников..............................................................23

Введение

Пищевая промышленность – одна из наиважнейших во всем мире. Отраслью её является хлебобулочное производство. Хлеб – наиважнейший компонент пищи современного человека. Он играет огромную роль в энергетическом балансе человека, обеспечивая 35% потребности в энергии. При потреблении 250-300 г. хлеба в сутки, организм человека обеспечивается белком на 38%, углеводами на 41%, моно- и дисахаридами на 17,4%, кальцием на 11,5%, фосфором на 45,6%, железом на 84,7%, витаминами группы В и РР на 37,54%, витамином Е на 76%, витамином В12 на 12,7%.

Согласно критерию безопасности пищевых продуктов, продукт должен быть безопасен для жизни и здоровья потребителя. Именно для соблюдения этого критерия и существует санитарный контроль на предприятии.

1. Санитарный контроль на хлебокомбинате

1.1 Санитарные требования к водоснабжению и канализации

Водоснабжение предприятий должно производиться присоединением их к централизованной сети водопровода, а при отсутствии его - устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин. При отсутствии водопровода и артезианских скважин выбор иных источников водоснабжения должен согласовываться с органами госсанэпиднадзора. Качество воды, используемой для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд, должно соответствовать требованиям ГОСТа "Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством". Артезианские скважины и запасные резервуары должны иметь зоны санитарной охраны не менее 25 м. За их санитарно-техническим состоянием и за качеством воды должен быть установлен систематический контроль. В случае использования непитьевой (технической) воды для технических нужд (охлаждение компрессоров, поливка территории, подводки к смывным бачкам и писсуарам в туалетах и т.п.) следует предусматривать на предприятии раздельные системы водоснабжения: питьевого и технического. Соединения между системами питьевого и технического водопровода не допускаются, трубопроводы этих систем водоснабжения должны быть окрашены в отличительные цвета. За качеством воды, подаваемой в резервуары и производственные цеха должен быть установлен систематический контроль в соответствии с ГОСТом "Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством" в сроки, установленные органами госсанэпиднадзора (химический анализ проводится не реже одного раза в квартал, бактериологический - не реже одного раза в месяц). В зависимости от эпидемиологической обстановки кратность анализов может быть изменена независимо от источника водоснабжения. Помещения водяных баков для запасной воды должны быть изолированы, пломбироваться и содержаться в чистоте.

В производственных помещениях следует предусматривать:

- подводку холодной и горячей воды питьевого качества с установкой смесителей к точкам водозабора для нужд технологии;

- смывные краны из расчета один кран на 500 м площади в цехах, но не менее одного смывного крана на помещение;

- раковины для мытья рук в цехах с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, снабженные мылом (дезинфицирующим раствором), разовым полотенцем или электросушителем для рук. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии более 15 м от рабочего места.

Для питьевых целей устанавливают питьевые фонтанчики, сатураторные установки или питьевые бачки на расстоянии не более 75 м от рабочего места. Температура питьевой воды должна быть в пределах 8-20°С. Вода в бачках должна заменяться ежедневно, бачки должны быть опломбированы.

Для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод предприятия должны быть присоединены к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию и очистные сооружения. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельным выпуском в дворовую сеть. Запрещается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

1.2 Санитарные требования к освещению

Во всех производственных и вспомогательных помещениях должны быть приняты меры к максимальному использованию естественного освещения. В помещениях, связанных с изготовлением крема и отделкой тортов и пирожных, при привязке проекта должна предусматриваться северо-западная ориентация. Световые проемы не должны загромождаться производственным оборудованием, готовыми изделиями, полуфабрикатами, тарой и т.п. как внутри, так и вне помещения. В южных районах страны для защиты от избыточной инсоляции в летнее время рекомендуется применять защитные устройства (щитки, козырьки, экраны). Остекленная поверхность световых проемов окон, фонарей и т.п. должна регулярно очищаться от пыли и копоти. Разбитые стекла в окнах необходимо немедленно заменять целыми. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и т.п.

Источники освещения производственных цехов и складов должны быть заключены в специальную взрывобезопасную арматуру: люминисцентные - в зависимости от типа, лампы накаливания - в закрытые плафоны. На предприятии необходимо вести учет электроламп и плафонов в специальном журнале.

Люминесцентное освещение на предприятиях, вырабатывающих хлебобулочные изделия, рекомендуется устраивать в отделениях: пекарном, тестомесильном, тесторазделочном, заварочном и дрожжевом, хлебохранилище, экспедиции, административно-бытовых помещениях. Запрещается размещать светильники непосредственно над открытыми (открывающимися) технологическими емкостями, варочными котлами, кремосбивальными машинами, столами для отделки кремовых изделий.

Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей допускается использование переносных ламп напряжением не выше 12 В, заключенных в защитные сетки.

Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере загрязнения.

Во избежание взрывов пыли в помещениях для хранения и подготовки муки должны предусматриваться: скрытая электропроводка, вынесение за пределы этих помещений электровыключателей и рубильников, использование герметичных светильников с защитной сеткой.

1.3 Санитарные требования к отоплению и вентиляции

Нагревательные приборы отопления должны быть легко доступными для очистки от пыли. Производственные цехи и участки, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил. Оборудование, сироповарочные котлы, паропроводы, трубопроводы горячей воды и другие источники значительных выделений конвекционного и лучистого тепла должны иметь теплоизоляцию, температура на поверхности которой не должна превышать 45°С. Источники выделения влаги и тепла (заварочные, дрожжевые, ошпарочные котлы и др.) необходимо оборудовать местными отсосами, вытяжными зонтами. Источники выделения пыли (тестомесильные, мешковыбивальные и др. машины) должны быть снабжены аспирационными устройствами (пылесосами и т.д.). Содержание нетоксичной пыли (мучной, сахарной) в воздухе производственных помещений не должно превышать 6 мг на 1 м воздуха.

На рабочих местах у печей, а также у шкафов окончательной расстойки для защиты от выходящих горячих паров и газов необходимо предусмотреть воздушное душирование на уровне зоны дыхания. Температура душирующего воздуха в зимнее время должна быть в пределах (18+1)°С при скорости движения воздуха 0,5-1,0 м/сек, а в летнее время - (22+1)°С при скорости движения воздуха 1-2 м/сек. Рециркуляция воздуха не допускается.

В местах погрузки хлебобулочных и кондитерских изделий из экспедиции через открытые дверные проемы необходимо предусмотреть защитные тепловые завесы или другие приспособления, препятствующие попаданию наружного воздуха в помещение экспедиции в холодное время года.

Станки, машины, аппараты должны иметь виброгасящие устройства, а уровень вибрации не должен превышать санитарных норм.

Уровни шума в производственных помещениях на рабочих местах не должны превышать значений для данных видов работ, определенных санитарными нормами допустимых уровней шума на рабочих местах.

1.4 Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям

Производственные помещения и цехи предприятия должны быть расположены так, чтобы обеспечить поточность технологических процессов и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции. Запрещается их расположение в подвальных и полуподвальных помещениях. Набор помещений должен отвечать нормам технологического проектирования профильных предприятий.

Складские помещения должны быть сухими, чистыми, отапливаемыми, с хорошей вентиляцией (температура - не ниже 8°С, относительная влажность воздуха - 70-75%), оборудованными специальными помещениями для разгрузки сырья и погрузки готовой продукции и обеспечены навесами для защиты от атмосферных осадков, целиком закрывающими транспортные средства. Для транспортирования сырья и готовой продукции должны быть предусмотрены раздельные грузоподъемники. В складах допускается газовая обработка амбарных вредителей в соответствии с действующими правилами газовой обработки складов. Пол в складских помещениях должен быть плотным без щелей, зацементированным, стены должны быть гладкими. В складском помещении должны быть предусмотрены холодильные камеры для хранения скоропортящегося сырья и полуфабрикатов. В складах пищевой продукции хранение непищевых материалов и пахучих хозяйственных товаров (мыло, стиральные порошки и др.) запрещается.

В составе производственных цехов предприятий в соответствии с требованиями "Санитарных норм проектирования промышленных предприятий" должны быть выделены в отдельные помещения термические (горячие) цехи; моечные помещения, требующие особого гигиенического режима.

Перед входом в производственные помещения должны быть предусмотрены коврики, смоченные дезинфицирующим раствором. Стены производственных помещений на высоту не менее 1,75 м должны быть облицованы глазурованной плиткой или другими материалами, дающими возможность проводить влажную уборку, либо окрашены светлой краской. Потолки и стены выше панелей в производственных помещениях и вспомогательных цехах должны быть побелены клеевыми или окрашены водоэмульсионными красками. Покраску и побелку потолков и стен необходимо производить по мере необходимости, но не реже двух раз в год. Полы во всех производственных помещениях должны быть водонепроницаемыми, не скользкими, без щелей и выбоин, с удобной для очистки и мытья поверхностью с соответствующими уклонами к трапам. В помещениях с агрессивными стоками для отделки полов должны быть использованы кислото- и щелочеупорные покрытия. Участки полов на проездах для внутрицехового транспорта должны быть отделаны ударопрочными плитами. Для отделки полов, стен и потолков должны применяться материалы, разрешенные органами госсанэпиднадзора.

Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений должна производиться уборщицами (совмещение не допускается), а уборка рабочих мест - самими рабочими. Предприятия, работающие в несколько смен, должны обслуживаться сменным штатом уборщиц. Уборочный инвентарь для уборки производственных, вспомогательных и подсобных помещений должен быть промаркирован краской и храниться в отдельных помещениях, оборудованных специальными моечными ваннами и сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды, а также регистром для сушки уборочного инвентаря. После окончания уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться водой с добавлением моющих средств и дезинфицироваться, просушиваться и храниться в чистом виде.

Двери и ручки дверей производственных и вспомогательных помещений по мере надобности, но не реже одного раза в смену, должны промываться горячей водой с мылом и дезинфицироваться. Панели стен производственных цехов по мере надобности протирают влажными тряпками, смоченными мыльно-щелочными растворами, промывают горячей водой и протирают насухо. Уборка полов должна производиться ежесменно, предварительно их убирают влажным способом, затем моют и протирают насухо. Полы в производственных помещениях предприятий, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, после предварительной чистки и мытья с моющими средствами должны обрабатываться растворами дезсредств. По окончании санитарной обработки в конце смены необходимо обработать помещения бактерицидными лампами. В необходимых случаях полы очищаются от загрязнений скребками. Жирные и скользкие полы (по условиям производства) моют горячей водой с мылом или щелочным раствором несколько раз в день. Внутренняя остекленная поверхность оконных рам промывается и протирается по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Отопительные приборы и пространства за ними должны регулярно очищаться от загрязнений и пыли. Электрооборудование, решетчатые и другие защитные ограждения и трансмиссии, вентиляторные камеры и панели должны очищаться периодически, по мере загрязнения, при полном отключении электроэнергии. Кабины подъемников (лифтов) должны ежедневно очищаться и протираться при соблюдении всех правил техники безопасности. Перила лестничных клеток должны промываться ежесменно горячей водой с мылом и дезинфицироваться.

1.5 Санитарные требования к бытовым помещениям

В бытовых помещениях уборка должна производиться ежедневно (не менее двух раз в смену) с применением горячей воды, моющего и дезинфицирующих средств. Унитазы, писсуары периодически очищаются от мочекислых солей технической соляной кислотой. Пункты общественного питания (пункты питания) должны быть в составе бытовых помещений или в отдельных зданиях. При отсутствии столовых на предприятиях должны быть комнаты для приема пищи. Число посадочных мест рассчитывается по количеству работающих в многочисленную смену. Перед входом в пункты питания должны быть предусмотрены вешалки для санитарной одежды, умывальники с подводкой горячей и холодной воды, мыло, электрополотенце. Запрещается принимать пищу и курить непосредственно в производственных помещениях.

Душевые должны размещаться рядом с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками и скамьями. Количество мест в душевых следует определять в соответствии со СНиП по числу работающих в наибольшую смену. При умывальниках, в шлюзах туалетов должны быть раковины, туалетная бумага, мыло, электрополотенце, дезинфицирующий раствор для обработки рук, вешалка для халатов и дезковрик перед входом в туалет. Двери в туалет, в кабину туалета устраиваются типа "метро". Туалетная кабина должна быть оснащена кронштейном для туалетной бумаги. На дверях кабины должно быть напоминание: "Сними санитарную одежду".

В гардеробных необходимо обеспечить раздельное хранение верхней, домашней, рабочей одежды и обуви. Бельевые для чистой и грязной санитарной одежды должны быть размещены в отдельных помещениях, иметь окна приема и выдачи одежды.

Предприятия должны иметь бытовые помещения в соответствии с нормами технологического проектирования предприятий, вырабатывающих кондитерские и хлебобулочные изделия. Бытовые помещения для работников производственных цехов следует оборудовать по типу санпропускников.

Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, совки, тряпки, щетки и т.д.) с отличительной окраской и маркировкой. Инвентарь для уборки санузлов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других бытовых помещений. Запрещается использовать его для уборки других помещений.

1.6 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка

Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих должен находиться в переносных инструментальных ящиках. Запрещается хранение ремонтных частей, мелких запасных деталей, гвоздей и пр. у рабочих мест в производственных помещениях. Для этого выделяется специальная кладовая. Устройство инструментальных участков непосредственно в технологических цехах - запрещается.

Оборудование, аппаратура должны быть расположены таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к ним. Все части оборудования и аппаратуры, соприкасающиеся с продуктами, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами госсанэпиднадзора для применения в продовольственном машиностроении и пищевой промышленности. Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться очистке, мытью и дезинфекции. Должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные Госкомсанэпиднадзором России. Для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря санузлов, рук и др. должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов.

Хранение моющих и дезинфицирующих средств разрешается только в специально отведенном помещении или в специальных шкафах.

Бактериологический контроль производства осуществляется в соответствии с "Методическими указаниями по проведению санитарно-бактериологических исследований на предприятиях, вырабатывающих кондитерские кремовые изделия". На основании Методических указаний на каждом предприятии разрабатывается график проведения бактериологических исследований, который согласовывается с органами госсанэпиднадзора.

В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены трехсекционные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители и присоединением к канализации через воздушные разрывы.

Внутренние и внешние поверхности тестомесильных деж, вакуум-аппаратов, варочных котлов, машин для нарезки и намазки вафель, конфет и пастилы, протирочных и карамелеформирующих машин и др. после окончания работ должны тщательно очищаться и промываться горячей водой. Вакуум-аппараты и котлы, кроме того, должны пропариваться. Верхние части внутренних поверхностей тестомесильных деж после каждого замеса теста зачищаются и смазываются растительным маслом.

Новые железные формы и листы, предназначенные для выпечки мучных изделий, до применения их должны прокаливаться в печах. Использование листов и форм с неисправными краями, заусеницами, вмятинами запрещается.

Формы для хлеба и кондитерских изделий должны периодически (по мере необходимости) подвергаться правке (ликвидации вмятин и заусениц) и удалению нагара - путем обжига в печах.

Ножи на вальцовках по окончании работ очищаются.

Доски, поверхности столов, резиновые транспортерные ленты должны регулярно механически очищаться и промываться горячей водой с содой по мере загрязнения.

Тележки, этажерки и весы должны промываться горячей водой и просушиваться досуха ежедневно.

Каждая линия, подающая муку в силос, должна быть оборудована мукопросеивателем и магнитным уловителем металлических примесей. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована: трубы, бураты, коробки шнеков, силосы не должны иметь щелей. Мукопросеивательная система должна не реже 1 раза в 10 дней разбираться, очищаться, одновременно должна проводиться проверка ее исправности и обработка против развития мучных вредителей. Сход с сит проверяется на наличие посторонних попаданий не реже 1 раза в смену и удаляется в отдельное помещение. В магнитных сепараторах 2 раза в 10 дней должна проводиться проверка силы магнита. Она должна быть не менее 8 кг на 1 кг собственного веса магнита. Очистка магнитов производится слесарем и сменным лаборантом не реже 1 раза в смену. Сходы с магнитов укладываются в пакет и сдаются в лабораторию. Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы должны записываться в специальном журнале. Силосы для бестарного хранения муки должны иметь гладкую поверхность, конусы не менее 70 см, устройства для разрушения сводов муки и смотровые люки на высоте 1,5 м от уровня пола.

Оборудование и аппаратура для молока (цистерны, сборники, трубопроводы, насосы и др.), варочные котлы для сиропа, баки для хранения сиропа, мерные бачки, трубопроводы должны ежедневно по окончании работы промываться и дезинфицироваться. Схема мытья и дезинфекции должна включать следующие процессы:

- ополаскивание теплой (не ниже 35°С) водой;

- тщательное мытье при помощи ершей и щеток с использованием любого разрешенного моющего и дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией по их применению;

- ополаскивание горячей (при температуре не ниже 65°С) водой.

Трубопроводы необходимо мыть в разобранном виде в специальных ваннах и сушить на стеллажах или в сушильных камерах.

Периодичность обработки оборудования, инвентаря и тары производственных цехов (участков), вырабатывающих мучные кондитерские изделия с кремом, следующая:

- поддоны, ножи для разбивки яиц, бачок и венчик для яичной массы, стеллажи для инвентаря яйцебитки, варочные котлы для молочно-сахарного сиропа и др. сиропов, трубопроводы по перекачиванию сиропа для промочки, кремосбивальная машина, столы для отделки тортов и пирожных, металлические вагонетки, тележки для полуфабрикатов и готовой продукции - не реже 1 раза в смену;

- бидоны, бачки, тазы для хранения и транспортирования яичной массы, баки для хранения молока и молочно-сахарного сиропа и др. сиропов, бачки для транспортирования и хранения крема на рабочих местах, стол для зачистки масла, ножи, маслорезательная машина, внутрицеховая тара (лотки, листы, противни и т.п.), металлические лотки, листы и крышки к ним для транспортирования пирожных - после каждого освобождения;

Инвентарь, внутрицеховая тара должны обрабатываться в специальных моечных отделениях. При ручной мойке мытье тары и инвентаря производится в конце каждой смены после тщательной механической очистки в моечных машинах или в трехсекционных ваннах. В первой секции - замачивание и мойка при температуре воды 40-45°С. Концентрация раствора моющего средства определяется согласно прилагаемой к нему инструкции. Во второй секции - дезинфекция. В третьей секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 60°С. После обработки инвентарь и внутрицеховая тара просушиваются. Храниться они должны в специальном помещении на стеллажах, полках, подставках высотою не менее 0,5-0,7 м от пола.

Мойка оборотной тары должна производиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Лотки, листы, крышки, используемые для транспортирования пирожных, после каждого возврата из торговой сети должны промываться разрешенными моющими и дезинфицирующими средствами с последующим ополаскиванием горячей водой (не ниже 65°С) и просушиваться.

Оборудование, тара, инвентарь, используемые для изготовления яичной массы, по окончании работы следует тщательно промывать и дезинфицировать любым разрешенным моющим и дезинфицирующим средством с последующим промыванием водой при температуре не ниже 65°С. Мелкий инвентарь после мойки следует кипятить в течение 30 мин. Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы должны промываться и дезинфицироваться.

При проведении ремонта аппаратуры, оборудования и инвентаря должны приниматься меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в продукцию в соответствии с "Инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию". Пуск в эксплуатацию аппаратуры и оборудования после ремонта (реконструкции) разрешается только после мытья, дезинфекции и осмотра их начальником смены (бригадиром).

1.7 Санитарные требования к сырью, полуфабрикатам, подготовке сырья к производству и выпуску готовой продукции

Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны отвечать требованиям действующих стандартов, технических условий, медико-биологических требований, иметь гигиенические сертификаты или качественные удостоверения. Выборочный контроль показателей безопасности в готовых изделиях хлебопекарной и кондитерской промышленности осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами госсанэпиднадзора и гарантирующих безопасность продукции. Сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство только при наличии заключения лаборатории или специалистов технологического контроля предприятия. Поступающее в производство сырье должно подготавливаться к производству в соответствии с технологическими инструкциями и "Инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию". Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении - подготовительном отделении.

Растаривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов должно производиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений. Мешки с сырьем перед опорожнением очищают с поверхности щеткой и аккуратно вспарывают по шву. Бидоны и банки с сырьем зачищают от поверхностных загрязнений и дезинфицируют. Стеклянные банки и бутылки тщательно осматривают и отбирают разбитые и треснувшие. Начинки и полуфабрикаты для отделки, приготовленные для производства хлебобулочных, мучных кондитерских и кремовых изделий должны храниться в маркированной закрытой таре или сборниках при температуре не выше 6°С.

Внутрицеховая транспортная (оборотная) тара и тарооборудование должны быть чистыми, сухими, прочными, без постороннего запаха. Оборотная тара перед употреблением должны подвергаться обязательной санитарной обработке на предприятии, независимо от того, была ли она обработана до доставки на предприятие.

Затаренное сырье, вспомогательные материалы и готовая продукция должны храниться в складах и экспедиции на стеллажах и подтоварниках на расстоянии не менее 15 см от уровня пола и на 70 см от стен штабелями с сохранением между ними проходов шириной не менее 75 см.

Все сыпучее сырье перед использованием должно пропускаться через магнитоуловители и просеиваться через сита в соответствии с НД, а крахмал, используемый для отливки конфет, периодически подсушиваться. Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья. Мука в таре должна храниться штабелями на стеллажах на расстоянии 15 см от уровня пола и 50 см от стен. Расстояние между штабелями должно быть не менее 75 см. При бестарной приемке и хранении муки необходимо соблюдать следующие условия:

- приемные устройства в период отсутствия разгружающихся муковозов должны быть постоянно закрыты, приемные гибкие рукава убраны в помещение и подвешены;

- перед подключением муковоза к приемным устройствам ответственное лицо обязано произвести тщательный осмотр внутреннего содержимого выпускного патрубка муковоза, а также сохранность пломб на загрузочных люках муковозов;

- воздушные фильтры на силосах и бункерах должны быть в исправном состоянии и очищаться не менее одного раза в сутки. Все лазы и люки должны надежно закрываться. Запрещается направлять муку в производство, минуя магнитоуловители;

- после проведения ремонта и очистки мукопроводов, переключателей, питателей, бункеров и силосов обязательно производится осмотр оборудования с тем, чтобы в нем не оставались инструменты, детали, щетки и др.

При бестарном хранении мука размещается в емкости в соответствии с качественными показателями. Полная очистка бункеров (силосов) и конуса должна производиться не реже одного раза в год. Очистка верхних зон бункеров (силосов) и конуса должна производиться систематически один раз в месяц.

Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, а также в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях и в производство может подаваться только растворенной и профильтрованной.

Дрожжи поступают на предприятие прессованные, сушеные или в виде дрожжевого молока. Прессованные дрожжи и дрожжевое молочко хранят при температуре от 0 до +4°С. Допускается хранение сменного или суточного запаса прессованных дрожжей в условиях цеха.

Жиры, яйца и молочные продукты должны храниться в холодильных камерах при температуре от 0 до +4°С.

Молоко коровье пастеризованное хранится при температуре от 0 до +6°С не более 36 часов с момента окончания технологического процесса его производства.

Красители, ароматизаторы, кислоты и др. пищевые добавки должны иметь гигиенические сертификаты и храниться в заводской упаковке с соответствующими этикетками. Пересыпание и переливание красителей, ароматизаторов, кислот и др. пищевых добавок в другую посуду для хранения не допускается. Растворы красителей и ароматизаторов готовятся работниками лаборатории предприятия и выдаются на производство в емкостях, изготовленных из материалов, разрешенных органами госсанэпиднадзора для применения в пищевой промышленности. На емкостях с растворами красителей и ароматизаторов должны быть этикетки с наименованием и концентрацией раствора препарата.

Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. При наличии загрязнений на поверхности и в случае микробиологической порчи масло не допускается для производства кондитерских изделий с кремом. Продолжительность хранения масла до зачистки в помещении маслорезки должна быть не более 4 часов.

Перед приготовлением яичной массы все яйца, предварительно овоскопированные и переложенные в решетчатые металлические коробки или ведра, обрабатываются в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

- в первой секции - замачивание в воде при температуре 40-45°С в течение 5-10 мин;

- во второй секции - обработка любым разрешенным моющим средством в соответствии с инструкцией по применению;

- в третьей секции - дезинфекция любым разрешенным дезсредством в соответствии с инструкцией по применению;

- в четвертой секции - ополаскивание горячей водой (проточной) при температуре не ниже 50°С.

Замена растворов в моечной ванне должна производиться не реже 2 раз в смену. Обработанные яйца разбиваются на металлических ножах и выливаются в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После проверки яичной массы на запах и внешний вид она переливается в другую большего размера производственную тару. Перед употреблением яичная масса процеживается через луженое металлическое или из нержавеющей стали сито с ячейками размером 3-5 мм. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 6°С для приготовления крема - не более 8 часов, для изготовления выпечных полуфабрикатов - не более 24 часов. Хранение яичной массы без холода категорически запрещается.

Хлеб, выбранный из печи, должен немедленно укладываться в лотки и отправляться на вагонетках в экспедицию. Хранение хлеба навалом запрещается. Хлеб, пораженный "тягучей" (картофельной) болезнью, не допускается для пищевых целей, не подлежит переработке и должен быть немедленно удален с хлебопекарного предприятия.

Холодильные камеры должны быть обеспечены термометрами. Для поддержания температуры на заданном уровне целесообразно использовать термореле. За режимом работы холодильных камер должен быть установлен постоянный контроль. Результаты проверок температуры хранения пищевых продуктов должны регистрироваться в специальном журнале.

1.8 Организация лабораторного контроля

При организации технологического контроля следует руководствоваться сборником инструкций по технолого-химическому контролю хлебобулочных и кондитерских изделий. Чистота рук контролируется путем взятия смывов перед началом работы и после пользования туалетом. Качество санитарной обработки оборудования проверяют перед началом работы не реже 1 раза в сутки. На предприятиях разрабатывается график проведения микробиологического контроля санитарного состояния производства и качества кондитерских изделий, который согласовывается с органами госсанэпиднадзора. Порядок проведения микробиологического контроля производства и качества кондитерских изделий осуществляется в соответствии с действующей инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства кондитерских изделий и требованиями нормативно-технической документации к качеству кондитерских изделий. Лабораторный контроль заключается в проверке качества сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и проводится аккредитованной лабораторией предприятия, а при отсутствии лаборатории контроль может осуществляться по хоздоговору с органами и учреждениями госсанэпиднадзора или лабораториями, аккредитованными органами госсанэпиднадзора и Госстандарта.

1.9 Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми

В помещениях предприятия не допускается наличие грызунов и насекомых (мух, тараканов, амбарных вредителей). Для предупреждения появления грызунов и насекомых должен соблюдаться санитарный режим на территории, в производственных, складских и бытовых помещениях. Все открывающиеся проемы в теплое время года должны быть защищены от проникновения насекомых съемными металлическими сетками. Для предупреждения появления грызунов отверстия в полу, потолках, стенах, щели вокруг технических вводов должны быть заделаны цементом, кирпичом или железом. Вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками. В случае появления грызунов применяются механические способы их уничтожения (капканы, верши). При обнаружении тараканов производится тщательная уборка помещения и специальная обработка (дезинсекция). Применение химических средств для уничтожения грызунов (дератизация) и насекомых (дезинсекция) допускается только при проведении этих мероприятий специалистами дезинфекционных предприятий. Дератизация и дезинсекция должны быть проведены в санитарные дни в условиях, гарантирующих невозможность попадания препаратов на сырье и готовую продукцию. Для проведения дезинсекционных и дератизационных работ администрация предприятия должна иметь договоры с дезстанцией или с государственным унитарным предприятием дезинфекционного профиля, перезаключение которых производится своевременно.

Заключение

Из всего вышесказанного можно сделать вывод л том, что санитарный контроль на хлебокомбинате в частности и на пищевом предприятии в целом является очень трудной задачей. Для регулирования Санитарного контроля разработаны и используются различные документы, такие как СанПиНы, СНиПы и другие. При выполнении предписаний, данных в этих документах, мы будем получать качественную продукцию, удовлетворяющую критерию безопасности.

Список использованных источников

1. «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» СанПиН 2.3.4.545-96.

2. Гелунова О. Б. «Курс лекций по общей и специальной технологиям».

3. Постановление Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора РФ «О порядке выдачи гигиенических сертификатов на продукцию» от 05.11.93 №1

4. СанПиН 42-123-417-86 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

5. «Санитарные нормы микроклимата производственных помещений» №3223-85

6. «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» №5081-89.