

Дезинфекция на предприятиях пищевой промышленности

Выполнила:ст.гр.ТПППРС

2-16

Алымбекова Жаныл.

Дезинфекция на предприятиях пищевой

Неотъемлемая часть технологического процесса на любом этапе производства, от получения сырья до отпуска – мойка и дезинфекция. Эти два этапа тесно связаны друг с другом и обеспечивают хороший результат только при совместном применении:

- моющие средства позволяют убрать загрязнения разной химической природы;
- средства, с помощью которых производится дезинфекция пищевой промышленности, обеззараживают поверхности и предупреждают микробное инфицирование продуктов питания.



Разновидности моющих средств для дезинфекции пищевой промышленности

На пищевых объектах используются следующие категории дезинфицирующих средств:

- простые вещества для дезинфекции;
- дезинфицирующая продукция с моющим эффектом;
- эффективные моющие средства с дополнительным дезинфицирующим эффектом.

Однако важно обдуманно применять все описанные выше средства, исходя из следующих параметров:

- условия производства на предприятии;
- эпидемиологическая ситуация;
- заключение бактериологической и химической лаборатории, а также санитарного врача.



Этапы очистки на пищевых предприятиях

Все поверхности на предприятиях пищевой промышленности очищают механическим способом, затем моют и дезинфицируют. Такая очистка включает в себя несколько шагов:

1. Выполнение сухой уборки механическим способом. Во время этого этапа вручную собираются все отходы и мусор, видимые загрязнения удаляются при помощи подручных средств (скребки, салфетки).
2. Предварительное очищение, которое представляет собой обычное ополаскивание чистой питьевой водой загрязненных поверхностей.



4.Выполнение работ по основной очистке, для чего применяются растворы разнообразных моющих средств. Эту работу выполняют в один или несколько этапов.

5.Удаление оставшихся загрязнений и остатков моющих средств при помощи ополаскивания;

6.Дезинфекция – использование разнообразных методов и средств для окончательного уничтожения вредных микроорганизмов;

7.Ополаскивание поверхностей для удаления остатков средств для дезинфекции;

8.Сушка очищаемых поверхностей оборудования с целью предотвращения коррозии металлических частей и предупреждения микробной контаминации.

10.Оборудование и поверхности ополаскиваются чистой водой в направлении снизу вверх.



Методы пищевой дезинфекции на предприятиях

Для мойки и дезинфекции разнообразных поверхностей на пищевых предприятиях могут использоваться разные методы:

- ручные;
- полуавтоматические;
- автоматические.



Дезинфекция включает в себя следующие этапы:

- демонтаж всех разборных деталей и узлов, последующее замачивание перед очисткой щетками или салфетками;
- очистка составляющих под высоким (15-120 бар) давлением. Загрязнения удаляются поперечными силами струи жидкости. Такой способ требует незначительного числа растворов моющих средств;
- очистка под давлением менее 5 бар, которая требует высоких скоростей потоков растворов чистящих средств и высокого качества используемого моющего средства;
- дезинфекция при помощи кислотных и щелочных средств, основанная на циркуляции раствора в закрытом контуре системы;
- пенная мойка – система, которая применяется преимущественно для санитарных целей. В таком случае на все поверхности наносят устойчивую пену, обеспечивая долгий контакт между дезинфицирующим или моющим средством и поверхностью для обработки. Важно не допускать высыхания пены, которое может усложнить удаление загрязнений.

Варианты моющих средств

Профессиональная дезинфекция на предприятиях пищевой промышленности осуществляется с использованием различных средств:

- Щелочных, которые позволяют очищать органические загрязнения практически любой сложности (в том числе смолистые вещества и жир) вручную или автоматическими методами. В число таких средств входят пенные чистящие вещества с антимикробным эффектом, щелочные и высокощелочные моющие пенные, беспенные специальные растворы с антимикробным эффектом, беспенные высокощелочные чистящие термосредства и многие другие;
- Кислотных, которые предназначены для очистки от неорганических загрязнений разной сложности: ржавчина, минеральные, мочекислые, известковые, молочные, винные, мясные и прочие механизированным или ручным способом. В их число входят мало пенные кислотные чистящие средства, жидкие беспенные растворы с дезинфицирующим эффектом.

Благодаря широкой линейке экономичных концентраций растворов и оптимальным экспозициям применения можно использовать средства автоматическим или ручным способом, не перенастраивая моечное или технологическое оборудование.

Рекомендуется периодически чередовать препараты, чтобы не допустить привыкания у микроорганизмов к определенным растворам. Оптимальный способ – чередование препаратов по результатам микробиологического изучения устойчивости вредных микроорганизмов к используемым дезинфицирующим средствам.

Можно сделать следующие выводы: использование рациональных режимов очистки, дезинфекции и мойки, а также применение качественных моющих средств значительно снижает микробиологические риски на любом технологическом этапе, не допускает ухудшения продуктов питания и придает производителю уверенность в безопасности и высоком качестве выпускаемой им продукции.



СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ