

15 группа

20.03.2020

Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Тема урока: «Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности».

Задания:

1. Составить конспект:

1 вопрос. Требования к территории

Выбор участка под строительство предприятий молочной промышленности должен производиться при обязательном участии органов госсанэпиднадзора. При этом учитывают размещение сырьевой базы, направление господствующих ветров, наличие подъездных путей, возможность обеспечения водой питьевого качества, условия спуска сточных вод, возможность организации санитарно-защитной зоны не менее 50, а для сыродельных заводов - не менее 100 м.

Территория предприятия должна быть ограждена, иметь уклон для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию.

Территория молочного предприятия должна иметь четкое деление на функциональные зоны: предзаводскую, производственную и хозяйственно-складскую.

В предзаводской зоне размещают здание административных и санитарно-бытовых помещений, контрольно-пропускной пункт, площадку для стоянки личного транспорта, а также площадку для отдыха персонала.

В производственной зоне размещают производственные здания; склады пищевого сырья и готовой продукции, площадки для транспорта, доставляющего сырье и готовую продукцию, котельную, ремонтно-механические мастерские.

Территория молочного предприятия должна иметь сквозной или кольцевой проезд для транспорта со сплошным покрытием (асфальтобетон, асфальт, бетон и т.п.); пешеходные дорожки для персонала с не пылящим покрытием (асфальт, бетон, плиты).

Свободные от застройки и проездов участки территории должны быть использованы для организации зон отдыха, озеленения их древесно-кустарниковыми насаждениями, газонами. Территория предприятия по периметру участка и между зонами должна быть озеленена. Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, опушенные семена,

которые могут засорять оборудование и продукцию.

Для сбора мусора должны быть установлены контейнеры с крышками на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон сплошной бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 м.

Удаление отходов и мусора из мусоросборников должно производиться не реже одного раза в сутки с последующей санитарной обработкой и дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены.

Территория предприятия должна содержаться в чистоте, уборка - производиться ежедневно. В теплое время года, по мере необходимости, должна производиться поливка территории и зеленых насаждений. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда и посыпают песком.

2 вопрос. Требования к производственным и вспомогательным помещениям

Производственные цехи следует размещать преимущественно в отдельных от бытовых помещений зданиях. Для предприятий молочной промышленности, блокированных с производствами других отраслей промышленности, предпочтительнее строительство одноэтажных производственных корпусов.

Расположение производственных цехов должно обеспечивать поточность технологических процессов; технологические коммуникации (молокопроводы) - наиболее короткие и прямые потоки сырья и готовой продукции.

У входа в здания предприятий должны быть предусмотрены скребки, решетки или металлические сетки для очистки обуви от грязи, а внутри зданий при входе в производственные цеха и бытовые помещения - дезинфицирующие коврики.

Приемка молока в зависимости от профиля молочных предприятий, их мощности и расположения должна производиться в закрытом помещении или на разгрузочной платформе с навесом.

Платформы или помещения для приемки должны быть оборудованы кронштейнами и шлангами для перекачивания молока. Шланги для откачивания молока из фляг или через люк цистерны должны заканчиваться наконечником из нержавеющей стали длиной 80-100 см. Для откачивания молока из цистерн следует использовать шланги с накидной гайкой, подключаемые к входным патрубкам цистерн.

Цехи по производству детских молочных продуктов на молочных предприятиях должны быть размещены в изолированных от основного производства помещениях.

Подготовка и хранение припасов, материалов, пищевых компонентов также должны производиться в отдельных помещениях.

Для укладки пищевых продуктов должны быть предусмотрены поддоны, стеллажи, контейнеры.

Отделение по приготовлению заквасок должно быть размещено в одном производственном корпусе с основными цехами-потребителями, изолировано от производственных помещений и максимально приближено к цехам-потребителям заквасок. Помещение для приготовления заквасок не должно быть проходным. При входе в заквасочное отделение должен быть предусмотрен тамбур для смены санитарной одежды и дезинфицирующий коврик.

Приготовление растворов пищевых компонентов из муки, сахара, белковых добавок и др. должно производиться в отдельном помещении.

Стены основных производственных цехов, а также заквасочного отделения и лаборатории должны быть облицованы глазурованной плиткой (или другими материалами, разрешенными органами госсанэпидслужбы) на полную высоту, но не ниже 2,4 м, а выше, до низа несущих конструкций, покрашены водоэмульсионными и другими покрытиями, разрешенными для этой цели; стены в камерах хранения готовой продукции, термо- и хладостатных, а также в кабинетах начальников цехов, мастеров и др. допускается окрашивать эмульсионными и другими разрешенными красками; в складах хранения сырья и материалов следует предусматривать известковую побелку стен.

Потолки основных и вспомогательных цехов должны быть покрашены водоэмульсионными красками или побелены.

Покраска или побелка стен и потолков всех производственных и подсобных помещений должна производиться по мере загрязнения, но не реже двух раз в год, красками светлых тонов. Одновременно с побелкой следует проводить дезинфекцию поверхностей ограждающих конструкций.

При появлении плесени потолки и углы производственных помещений следует немедленно очищать и окрашивать красками с добавлением разрешенных фунгицидных препаратов.

Полы в производственных помещениях должны иметь покрытие из нескользких, кислото- и щелочеустойчивых, водонепроницаемых материалов, ровную поверхность без выбоин с уклоном в сторону крытых лотков и трапов.

Все внутрицеховые трубы - водопроводные (питьевого и технического водопровода), канализационные, паровые, газовые должны быть окрашены в условные отличительные цвета.

В производственных помещениях должны быть установлены педальные бачки с крышками для мусора, а также емкости из полимерных материалов для сбора санитарного брака. Бачки и емкости для брака следует ежедневно очищать, промывать моющими средствами и дезинфицировать 0,5%-ным раствором хлорной извести.

Хранение в производственных помещениях отходов, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологическом процессе, запрещается.

Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств следует предусматривать кладовые, оборудованные сливом для грязной воды, раковиной с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, регистром для сушки и шкафом. На предприятиях малой мощности допускается предусматривать встроенные шкафы или ниши, оборудованные подобно кладовым. Уборочный инвентарь (уборочные машины, тележки, ведра, щетки и др.) должны быть маркированы и закреплены за соответствующими производственными, вспомогательными и подсобными помещениями.

У рабочих мест вблизи технологического оборудования должны быть вывешены памятки по соблюдению санитарно-гигиенического и технологического режимов, плакаты, предупредительные надписи, графики и режимы мойки оборудования, результаты оценки состояния рабочих мест и др. материалы, предназначенные для производственного персонала.

Обязательно проводятся санитарные дни, не реже одного раза в месяц, для проведения генеральной уборки и дезинфекции всех помещений, оборудования, инвентаря, а также текущего ремонта.

Для организации проведения санитарного дня на каждом предприятии должна быть создана санитарная комиссия под председательством главного инженера, с участием инженерно-технических работников, представителей общественных организаций, рабочих, ОТК и санитарной службы.

Перед проведением санитарного дня комиссия должна установить объем и порядок работ, а затем проверить их выполнение.

Поверхности панелей, внутренние двери в производственных цехах, заквасочных отделениях, цехах по производству детских молочных продуктов следует не реже одного раза в неделю промывать горячей водой с мылом и дезинфицировать 0,5%-ным раствором хлорной извести; ручки дверей, поверхность под ними, низ дверей и краны у раковин ежесменно должны протираться моюще-дезинфицирующими растворами.

Внутреннюю сторону оконного, фонарного остекления и рам следует не реже одного раза в месяц протирать и промывать; наружную сторону - не реже двух раз в год, а в теплое время года - по мере загрязнения.

Пространство между рамами следует очищать от пыли и промывать по мере загрязнения.

Электроосветительную арматуру по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц, должен протирать специально обученный персонал.

Уборку полов в производственных помещениях следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании смены. В цехах, где полы загрязняются жиром, их следует промывать горячими мыльно-щелочными растворами с последующей дезинфекцией.

После мытья и дезинфекции полы следует освободить от воды и держать в сухом состоянии.

Лотки, трапы, умывальники, раковины, урны по мере загрязнения и после окончания смены следует тщательно очищать, промывать и дезинфицировать 0,5%-ным раствором хлорной извести.

Дезинфицирующие коврики у входов в производственный корпус и в каждый цех ежемесячно следует смачивать 0,5%-ным дезинфицирующим раствором.

Температура и относительная влажность воздуха в производственных помещениях, камерах и складах для хранения и созревания продуктов должна соответствовать [санитарным нормам проектирования промышленных предприятий](#), [санитарным требованиям к проектированию предприятий молочной промышленности](#) и технологическим инструкциям производства молочных продуктов.

Отчет о выполнении заданий выслать преподавателю на электронную почту:

shimakovskaia@mail.ru до 23 марта 2020.

В понедельник, 23 марта 2020, по этой теме будет проведена проверочная работа.