

УДК 66-7

СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДИКИ КОНТРОЛЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ ПРОИЗВОДСТВ

А. С. ПЕЧУЛЯК, О. Н. РОМАНОВА, М. А. НОВИКОВА

Научный руководитель М. Г. КУЛИКОВА, канд. техн. наук, доц.
Ф-л федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего профессионального образования
«НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ «МЭИ»
Смоленск, Россия

Контроль санитарно-гигиенического состояния на пищевом предприятии является важной ежедневной процедурой. Основная задача процесса уборки – удаление загрязнений, предотвращение образования биопленок, подготовка оборудования к дезинфекции. Эффективная санитарная программа должна содержать методы контроля санитарной обработки оборудования и поверхностей.

Методы контроля можно подразделить на органолептические и инструментальные, наиболее простым является первый метод. Этот метод используется после мойки перед дезинфекцией, его суть состоит в визуальном выявлении оставшихся после мойки загрязнений. Для более детальной оценки санитарно-гигиенического состояния оборудования и поверхностей применяют инструментальные методы. На пищевых предприятиях применяют люминесцентные методы анализа, а также микробиологические тесты.

Метод биолюминесценции используется для идентификации загрязнений органолептического происхождения, так как основан на определении аденозинтрифосфата (АТФ), который содержат все живые клетки, а также клетки микроорганизмов. АТФ при взаимодействии с люциферазой дает свечение, интенсивность которого позволяет количественно определить степень органического загрязнения. Недостаток данного метода состоит в том, что люминометр не позволяет определить число и вид микроорганизмов.

Микробиологические тесты позволяют контролировать число микробов на оборудовании и поверхностях, являются обязательной частью санитарной программы. Анализ результатов данных тестов позволяет выявить трудно очищаемое оборудование, установить оптимальное расписание производственного цикла и цикла уборки.

Эффективно организованный процесс мойки и дезинфекции позволяет стабилизировать качество производимых продуктов, предотвратить перемещение и распространение аллергенов и продлить срок использования оборудования.