



БУРЯТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ ИМ. В.Р. ФИЛИППОВА

Знания для нашего будущего



ПРЕЗЕНТАЦИЯ : « САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ В ПОМЕЩЕНИЯХ ОБОРУДОВАНИЯ, ЦЕХАХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ»

Выполнила : Калбак О. А.
Студентка 3 курса гр- 3305
Проверила: Дагбаева Т. Ц.

Улан-Удэ
2017

Санитарно-гигиенические требования

К лицам, приготовляющим пищу:

- Готовить пищу надо в специальной одежде.
- Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом. Ногти должны быть коротко острижены.



К приготовлению пищи:

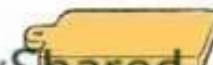
- До тепловой обработки продукты должны быть вымыты.
- Если фрукты и овощи не будут подвергаться тепловой обработке, их надо мыть тщательно, а по окончании мытья ополоснуть кипячёной водой.
- Различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках с соответствующей маркировкой.
- Нельзя готовить пищу в посуде с повреждённой эмалью.



Для хлеба



Для варёных
овощей



Для сырых
овощей

САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Приступая к работе, надеть фартук, волосы убрать под косынку;
2. Рукава одежды закатать;
3. Ногти должны быть аккуратно острижены;
4. Руки тщательно вымыть с мылом;
5. Для приготовления пищи используют только свежие продукты;
6. Продукты тщательно моют, очищают и нарезают на разделочной доске;
7. Нельзя использовать посуду с поврежденной эмалью и отбитыми краями, а также посуду из окисляющегося металла;
8. Скоропортящиеся продукты хранят в холодильнике в определенных местах.





Мясные полуфабрикаты — это сырые мясопродукты, подготовленные к термической обработке (варке, жарке). Централизованное производство полуфабрикатов на современных предприятиях в виде порций в гигиенической упаковке ведет к снижению себестоимости порционных блюд, а также повышает производительность труда и культуру обслуживания на предприятиях торгового и общественного питания, способствует развитию прогрессивных методов реализации мясных продуктов и облегчает технологию приготовления птицы в домашних условиях.

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ



- В соответствии с Санитарно-гигиеническими требованиями планировка помещений должна обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, а также кратчайший путь прохождения сырья с момента его получения до выпуска готовой продукции
- Устройство мясного цеха должно обеспечивать последовательность технологического процесса обработки мяса, начиная от размораживания туш до приготовления полуфабрикатов
- Особую технологическую линию следует выделить при приготовлении фарша, котлетной массы и полуфабрикатов из них как продукцию, которая легко подвергается обсеменению микробами

Требования к помещениям и оборудованию

Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий требует систематического соблюдения в цехах высокой санитарной культуры. Нарушение санитарно-гигиенических требований сказывается на качестве пищевых изделий. Уменьшается срок их хранения, а в некоторых случаях они приводят к заболеванию людей, которые употребляют в пищу такие продукты.

Поэтому наряду с повседневным контролем общего санитарного режима необходимо обращать внимание на выполнение санитарно-гигиенических норм, относящихся к проектированию, строительству, монтажу и техническому оснащению производственных помещений и оборудования полуфабрикатных цехов и отделений.





Помещения должны быть обеспечены достаточным освещением, механической или смешанной вентиляцией с хорошим воздухообменом и притоком чистого наружного воздуха. В цехах, граничащих с холодильником, стены, полы и потолки должны иметь теплоизоляцию.



В производственных помещениях при изготовлении полуфабрикатов необходимо соблюдать соответствующие температурные режимы: в отделении сырья — 0-4°C, в технологическом отделении — 12°C, в экспедиции — не выше 6°C, относительную влажность поддерживают в пределах 75%.



Оборудование для мясокомбинатов, колбасных цехов, производства фарша,пельменей, полуфабрикатов и др.

Санитарно-гигиеническое оборудование. Мойки ящиков ,мойки коптильных палок...

Системы внутренних водоотводов и коммуникаций. Трапы ,каналы щелевые и др.

Любые изделия из пищевой нержавеющей стали.

Конструкции ,детали, запчасти, механические и автоматические узлы, оборудование и др.

Троллеи, подвесные пути...

Озонаторы воздуха ,обуви, помещений.

Бойни , мини бойни , модульные бойни ,боевые цеха и производств



В связи с высокими гигиеническими требованиями на всех этапах производства рабочие места, где происходит контакт рук персонала, инструментов с неупакованными продуктами, следует оборудовать смесителями с раковинами и подводом горячей и холодной воды, а также устройствами для санитарной обработки инструментов. За чистоту рабочего места и своего оборудования отвечает работающий на нем персонал. Каждая смена обязана содержать оборудование в чистоте и передавать под контролем мастера другой смене рабочие места в хорошем санитарном состоянии.

Не реже одного раза в неделю проверяют порядок проведения в цехах мероприятий по дезинфекции и дератизации: засетченность окон, заделка нор, уничтожение очагов выплода мух, кожееда, моли и других вредителей.

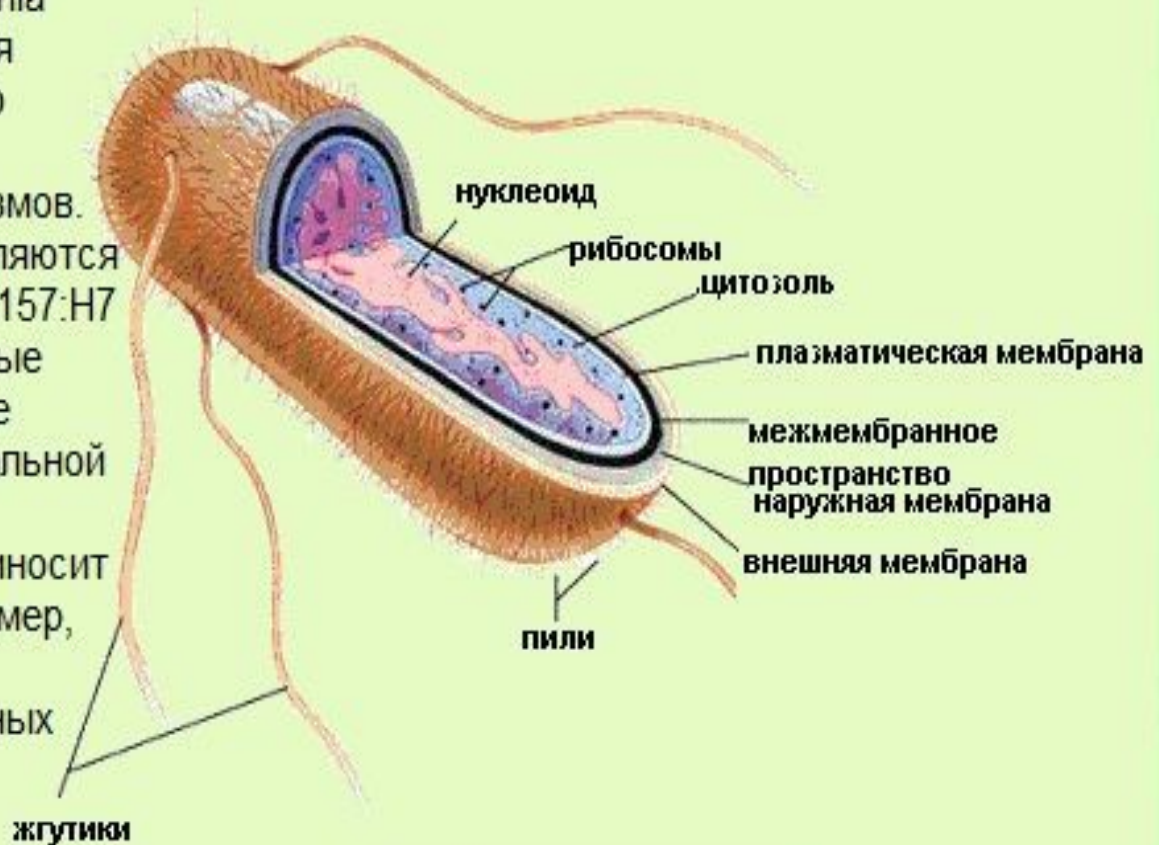
Кроме ежедневной промывки и обработки полов, оборудования и инвентаря горячей водой и щелочными растворами, важную роль в цехах и отделениях играет профилактическая дезинфекция, которая должна производиться не реже одного раза в неделю.

После уборки и дезинфекции (до начала работы) производят отбор смывов с оборудования, инвентаря, инструментов, спецодежды и рук рабочих для проведения бактериологического анализа с профилактической целью. Эти исследования практикуют не реже двух раз в месяц или чаще по требованию санитарного надзора.

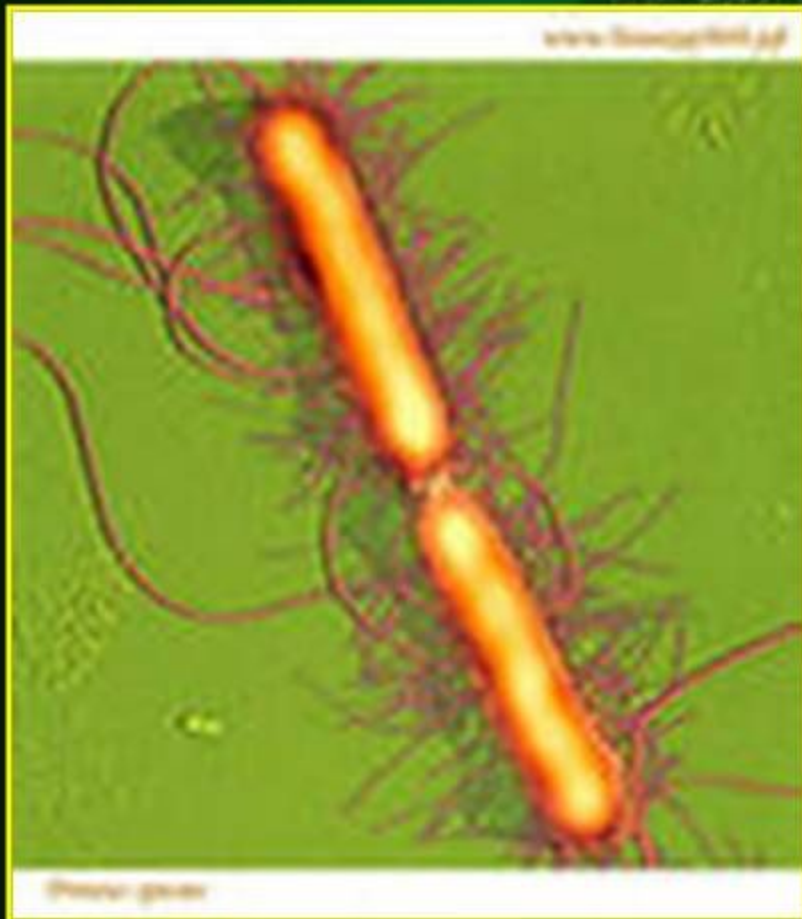


При обнаружении значительного микробного обсеменения и особенно кишечной палочки и протей останавливают работу отделения (участки), угрожающего доброкачественности продукции, до устранения антисанитарного состояния, а также приведения в норму температуры, влажности помещений и всего технологического процесса.

Кишечная палочка (лат. *Escherichia coli*, *E. coli*) — грамотрицательная палочковидная бактерия, широко встречается в нижней части кишечника теплокровных организмов. Большинство штаммов *E. coli* являются безвредными, однако серотип O157:H7 может вызывать тяжёлые пищевые отравления у людей. Безвредные штаммы являются частью нормальной флоры кишечника человека и животных. Кишечная палочка приносит пользу организму хозяина, например, синтезируя витамин К, а также предотвращая развитие патогенных микроорганизмов в кишечнике.



Протей



(лат. *proteus*) — род грамотрицательных, спорообразующих, факультативно анаэробных бактерий. Представитель нормальной, условно-патогенной микрофлоры кишечника человека.

Особое место в контроле за качеством готовой продукции занимает предупреждение попадания посторонних предметов (металла, гаек, стекла, бумаги, плитки, штукатурки и др.) в изделия. Так, на время ремонта помещений прекращают выработку продукции или выгораживают место ремонта ширмами.

Распаковывают материалы, специи, меланж и другие продукты за пределами производственных помещений и немедленно убирают тару, мешки, бумагу и другие упаковочные материалы.





Контроль качества изделий должен быть непрерывным — от подготовки исходного сырья до проверки готовой продукции. Проще будет осуществить этот процесс с внедрением современных анализаторов. Они сумеют за небольшой отрезок времени проделать анализ мяса и дать диагноз по содержанию жира и инородным примесям. При этом не принципиально, в каком состоянии пребывает изучаемый продукт: свежем, сушеном или мороженном



Все стеклянные бьющиеся предметы: электролампы, плафоны, абжурь, термометры, стеклянная посуда, оконные и дверные стекла, бачки, кружки и т. д. в помещениях должны быть на учете у начальника цеха.

В случае обнаружения посторонних предметов подозрительную партию сырья, полуфабрикатов или готовой продукции задерживают, вопрос о реализации этой продукции разрешается комиссией с участием санитарного надзора.



Ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции полуфабрикатов основывается главным образом на оценке органолептических показателей. При оценке качества осматривают не менее 10% ящиков в партии. Продукты должны быть свежими, а их поверхность необветренной. Толщина и форма порционных полуфабрикатов должна соответствовать ОСТам и ТУ. Запрещается выпускать изделия с увлажненной или липкой поверхностью, несвойственным цветом и запахом. Все выработанные за смену полуфабрикаты дегустируют. При получении неудовлетворительной оценки по органолептическим показателям проводят повторное исследование продукции. Физико-химические и микробиологические лабораторные исследования проводят периодически или при выявлении замечаний при органолептической оценке.



Общий срок хранения (при температуре не выше 6°C) исчисляются с момента завершения технологического процесса изготовления продукции на предприятии. В него входит продолжительность хранения продукции на предприятии-изготовителе, нахождения в пути при транспортировке, хранения на складах и базах торговой сети, в магазинах или на предприятиях общественного питания до момента отпуска потребителю.



**Благодарю за
внимание!**

