

МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

ГИГИЕНА ПРОИЗВОДСТВА

РЕКОМЕНДАЦИЯ ТЕХНОЛОГИИ ЧИСТКИ-ДЕЗИНФЕКЦИИ

I. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ЛИНИИ

II. ЗАГРЯЗНЕННАЯ ЗОНА

1. Очищение и дезинфекция транспортных машин, транспортных средств, конюшен для отдыха
2. Очистка и дезинфекция зала скотобойни
 - Чистка-дезинфекция внешней поверхности
 - Чистка-дезинфекция пола
 - Чистка-дезинфекция тары

III. ЧИСТАЯ ЗОНА

- Чистка-дезинфекция внешней поверхности
- Чистка-дезинфекция пола
- Чистка-дезинфекция тары
- Удаление чрезмерных загрязнений
- Гигиена рук

ДП “ГЛОБАЛ ХІМ УКРАЇНА”

88000 г. Ужгород, пл. Кирилла и Мефодия 1.
ТЕЛ/ФАКС: +38-0312617629, +38-0312672624
globalchem@utel.net.ua

ГИГИЕНА ПРОИЗВОДСТВА

ЗНАЧЕНИЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ АНАЛИЗОВ И КОНТРОЛЯ НАД ПРОИЗВОДСТВОМ

Микробиологические анализы продуктов питания имеют значение в первую очередь для защиты здоровья человека, который их потребляет и для определения срока их хранения. На основе анализов устанавливают микробиологическое состояние продуктов питания, качество, условия для хранения (консервирование, складирование) и условия потребления или запрета для потребления. Во многих случаях во время исследований уже нельзя выявить живые микроорганизмы в продукте, но посредством выработанных ими и обнаруженных токсинов продукты питания считаются непригодными к потреблению.

Для установления того, что условия для потребления выполнены, нужен общепризнанный единый метод анализа, а результаты и вытекающие из них последствия необходимо устанавливать с соответствующей надежностью.

При производстве, изготовлении продуктов питания большое значение имеет их микробиологическое состояние, что чрезвычайно важно как с качественной, так и с количественной точки зрения.

Вследствие большого количества микроб или их устойчивости, процессы обработки и сохранения, с точки зрения микробиологической стабильности готового продукта, могут оказаться недостаточно эффективными. Микробиологические анализы, проведенные на различных стадиях процесса производства, дают информацию об эффективности обработки, гигиенических условиях производства, технологической дисциплине. Таким образом, открывается возможность вмешательства, а конечный продукт достигает соответствующего микробиологического качества.

МИКРООРГАНИЗМЫ, ВЫЗЫВАЮЩИЕ ПОРЧУ МЯСОПРОДУКТОВ

Среди сырых продуктов питания, которые хранятся охлажденными, микробная порча мяса, рыбы и птицы вызвана стойкими к холоду бактериями. Причиной порчи фарша, нарезанного и вакуумно-упакованного мяса, могут быть Лактобациллы (*Lactobacillaceae*). Хотя они и не относятся к обычной микрофлоре свежего мяса, однако, будучи факультативными анаэробами при таких условиях могут отодвинуть на задний план *Pseudomonas* и *Achromobacter* аэробные виды.

Основные микроорганизмы, которые вызывают порчу переработанного мяса, приведены ниже в таблице.

МИКРООРГАНИЗМЫ ВЫЗЫВАЮЩИЕ ПОРЧУ СЫРЫХ МЯСОПРОДУКТОВ

продукты питания	тип порчи мяса	микроорганизмы
Птица	Смрадная порча	Псеудомонасы не образующие пигменты: <i>Pseudomonas fragi</i> , <i>Pseudomonas putida</i> , <i>Pseudomonas ambigua</i> ; Псеудомонасы образующие пигменты: <i>Pseudomonas fluorescens</i> , <i>Xanthomonas</i> sp.
Рыба	Смрадная порча Окрашивание	<i>Pseudomonas putrefaciens</i> , <i>Pseudomonas fragi</i> , <i>Achromobacter</i> sp. <i>Flavobacterium</i> sp. Виды образующие пигменты
Сырое мясо (при обстоятельствах аэроб)	Смрадная порча и слизистость Образование плесени (в случае долгого хранения в холодильнике)	Псеудомонасы не образующие пигменты: <i>Pseudomonas fluorescens</i> , <i>Acinetobacter</i> (<i>Achromobacter</i>), <i>Clostridium</i> sp., <i>Proteus vulgaris</i> <i>Mucor</i> sp., <i>Cladosporium herbarum</i> , <i>Sporotrichum carnis</i> , <i>Thamnidium elegans</i> , <i>Rhizopus</i> sp., <i>Penicillium expansum</i> , <i>Aspergillus glaucus</i> дрожжевые грибки
Маринованное, вареное мясо, мясопродукты	слизистость закисание зеленение заплесневение	<i>Leuconostoc</i> sp., <i>Lactobacillus</i> sp., <i>Streptococcus</i> sp., <i>Microbacterium thermosphactum</i> дрожжевые грибки <i>Streptococcus faecium</i> , <i>Streptococcus faecalis</i> , <i>Microbacterium thermosphactum</i> <i>Leuconostoc</i> sp., <i>Lactobacillus viridescens</i> , <i>Pediococcus</i> sp. <i>Streptococcus</i> (энтерококусы) <i>Aspergillus</i> sp. <i>Penicillium</i> sp.

РЕКОМЕНДАЦИЯ ТЕХНОЛОГИИ ЧИСТКИ-ДЕЗИНФЕКЦИИ

I. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ЛИНИИ

В рамках предприятия по производству мяса, с точки зрения очистки производственного зала, наиболее посещаемой должна быть линия производства. Особое внимание производственной линии должно быть уделено по ряду причин. Размещенные здесь машины, оборудования, средства имеют непосредственный контакт с продуктами питания. Из этого следует, что здесь имеются наилучшие условия для органических загрязнений. В то же время производственная линия должна быть наиболее чистой и в соответствующем микробиологическом состоянии как раз из-за выше приведенных причин, так как загрязненное оборудование является угрозой для качества продукта. В зависимости от конструкции машин, оборудования, средств производственной линии, могут быть такие потайные части, которые недоступны для человеческих рук, поэтому их очищение проблематично.

Поэтому есть потребность в таких способах и средствах очистки, которыми возможно добиться соответствующего эффекта. В некоторых частях технологической линии есть благоприятные условия для заселения микроорганизмов и их размножения (оптимальная температура, подходящая среда). Значит, для такого оборудования недостаточно выполнить один процесс очистки, во время которого удаляются органические налеты, а необходимо уничтожить прилипшие микроорганизмы, которые там размножаются. Этого можно достичь основательной дезинфекцией.

Очищение и дезинфекцию можно провести в два или в один этап. Интересы предприятия состоят в том, чтобы процессы очищения и дезинфекции были выполнены с минимальным использованием рабочей силы и за возможно кратчайший срок.

ОЧИСТКА-ДЕЗИНФЕКЦИЯ ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Пенная очистка

Определенную часть возникающих на заводах проблем чистки-дезинфекции нельзя решить закрытой системой очистки, например очистка пола, стен и потолка, внешняя и внутренняя очистка-дезинфекция рабочих столов и оборудования. Посредством пенного генератора с низким давлением большая часть возникающих на заводе чистяще-дезинфицирующих проблем разрешима. Пенная очистка предполагает следующее: пеной, образуемой с помощью пенного генератора, покрываем очищаемую поверхность и после истечения короткого времени – примерно 10-15 мин. – средство споласкиваем. Пена обеспечивает то подходящее время воздействия, за которое химикат сможет проявить свое действие, взрыхляя и удаляя загрязнения и обеспечивает нужное время для эффективной дезинфекции. Таким образом посредством пены возможна не только очистка, но и дезинфекция даже в тех местах, где иначе нельзя добиться результата, например, вертикальные стены, оборудование, потолок. Удаление загрязнений, находящихся на поверхности (кафель, боковые стены, внешняя поверхность оборудования) способствует достижению хорошего микробиологического состояния завода.

Машинная очистка, дезинфекция

- Очистка, дезинфекция оборудованием высокого давления - Очистка протекает с помощью холодной или теплой воды высокого давления (20-200 бар) с всасыванием, добавлением средства дезинфекции -очистки.

- Очистка и дезинфекция машиной со щеткой для мытья пола - В зависимости от типа оборудования пол очищается или предварительно нанесенным моющим веществом или химическим веществом из бака оборудования, вследствие механического действия щетки.

Ручная очистка, дезинфекция

В этом случае рабочий, выполняющий очистку, дезинфекцию, prepares, как правило, в пластмассовом ведре или сосуде определенного объема, моющий раствор, концентрация которого зависит от типа химического вещества, величины загрязнения и им очищает поверхность с помощью щетки. По окончании очистки и дезинфекции поверхность основательно промывается.

ЧИСТКА-ДЕЗИНФЕКЦИЯ ПОЛА

Очистка и дезинфекция пола важна из-за следующих основных причин:

- Загрязнения, попадающие на пол, (мясо) могут привести к несчастному случаю, например, вследствие поскользывания.

- Плохое санитарное состояние может послужить возникновению микробиологических проблем.

Очистка и дезинфекция пола может происходить двумя способами:

Ручная чистка-дезинфекция

В этом случае рабочий, выполняющий очистку, дезинфекцию, prepares, как правило, в пластмассовом ведре или сосуде определенного объема, моющий раствор, концентрация которого зависит от типа химического вещества и величины загрязнения и им очищает поверхность с помощью щетки. По окончании очистки и дезинфекции, поверхность основательно промывается.

Машинная чистка-дезинфекция

- Очистка и дезинфекция оборудованием высокого давления

- Очистка и дезинфекция с помощью щеточных полотёров

- Очистка и дезинфекция пола с помощью пены

ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ТАРЫ

Для упаковки конечного продукта часто используются различные перегородки, ящики. Во многих случаях тара, которая возвращается из торговли, сильно загрязненная, или вследствие повреждения упаковки в тару попадает продукт, возможно также налипание иных загрязнений.

-Очистка с помощью оснащения для мытья тары.

-Ручная очистка тары

При ручной очистке тары - рабочие, которые выполняют дезинфекцию готовят моющее средство определенного объема, как правило, в пластмассовом ведре, или в специальном моющем подносе, и этот раствор ручной температуры 30-50°C, концентрация которого зависит от типа химического вещества, наносит на поверхность щеткой, по возможности с не очень грубыми волосками. Во время ручной очистки, для обеспечения соответствующего действия средства очистки-дезинфекции при меньших температурах, необходимо приготовить раствор более высокой концентрации. Перед очисткой поверхность рекомендуется предварительно основательно промыть водой с максимальной температурой 40°C. Благодаря предварительной промывке с поверхности можно удалить до 40 -70% загрязнений. Степень очистки-дезинфекции в дальнейшем можно улучшить. При применении воды предварительной очистки, температура которой превышает 40°C, происходят необратимые изменения, вследствие чего не только не улучшается, а наоборот ухудшается степень эффективности очистки.

ГИГИЕНА РУК

В зависимости от технологии мясоперерабатывающей промышленности есть много таких операций, в которых продукты нужно брать руками. Из этого следует, что различные возбудители болезней, микроорганизмы могут быть перенесены на продукты руками. На руки работника в множестве мест могут прицепиться возбудители болезней (напр. раздевалка, кафе, туалет, цех, или во время переработки с машин, оборудований).

Воспрепятствовать занесению возбудителей в цех или передаче их на продукты питания можно очисткой рук.

Для мытья рук на предприятии предлагаем использовать жидкий продукт с дезинфицирующим действием и щадящими руки компонентами.

ОБЛАСТИ ТЕХНОЛОГИИ В МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Технология очистки в мясоперерабатывающей промышленности делится на две основные области:

1. Грязная зона

Ее части: транспортные машины, транспортные средства (клетки), конюшни для отдыха, оглушение, сливание крови, общипывание, вскрытие.

2. Чистая зона

Ее части:

-Разделка

-Удаление костей → упаковка → охлаждение

-Дальнейшая переработка → маринование → упаковка → охлаждение

-Производство готового продукта (машины начинки - и упаковки, нарезки, шкафы для горячего копчения)

Оборудование для жарки (фритюрницы) → нарезание → упаковка → охлаждение

II. ЗАГРЯЗНЕННАЯ ЗОНА

В случае загрязненной зоны большое количество животных фекалий, органических веществ (кровь, перо, жир, куски мяса) могут загрязнять выше перечисленные оборудования, машины, эти загрязнения органического происхождения сами по себе содержат много возбудителей болезней, однако они являются отличной питательной средой для размножения микроорганизмов. Таким образом, могут возникать нежелательные микробиологические заражения готовой продукции и полуфабрикатов. Поэтому частое и основательное очищение и дезинфекция территории является очень важной задачей.

1. ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ

ТРАНСПОРТНЫХ МАШИН, ТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВ, КОНЮШЕН ДЛЯ ОТДЫХА

На выше перечисленные оборудования может накладываться и откладываться значительное количество органических загрязнений. Его очищение, дезинфекция очень важна. Обычно очищение осуществляют холодной или теплой водой под большим напором воды. С этим синхронно или последовательно предлагаем употреблять наши продукты, которые имеют прекрасные дезинфицирующие свойства и хорошо переносят нагрузку органическими веществами.

Это продукты: Septoforce, Chemisept Quat, Chemisept LF

Частота: После каждой поставки, после смены

Наименование средства	Концентрация	Температура	Время воздействия
Septoforce	0,5-5 %	20-50°C	10-60 мин.
Chemisept Quat	1-3 %	20-60°C	15-20 мин.
Chemisept LF	0,5-2 %	20°C	20-30 мин.

2. ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ЗАЛА СКОТОБОЙНИ

2.1. ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

2.1.1 Машинное очищение, дезинфекция

Пенообразование

-Щелочное очищение, дезинфекция:

Рекомендованный продукт: Chemipur CL 80.

Для растворения особо жирных загрязнений, твердого жира, дыма и сажи

Рекомендованный продукт: Chemipur L 400.

Возможно ручное использование или с помощью пенообразующего генератора

При соблюдении соответствующих концентраций, для очищения поверхностей из нержавеющей стали, устойчивой к щелочам пластмассы, кафеля и стекла разрешается использование продукта. Не разрешается использование его для очищения алюминия и алюминиевых сплавов.

Наименование средства	Концентрация	Температура	Время воздействия
Chemipur CL 80	3-6 %	20-60°C	10-15 мин.
Chemipur L 400	1-5 %	20-50°C	10-15 мин.

Chemipur CL 80 отлично очищает поверхности, загрязненные жиром и белком. Благодаря содержанию активного хлора дезинфицирует поверхность.

-Кислотная очистка-дезинфекция:

Рекомендуемые средства: Chemipur S 55, Chemipur S 75

Наименование средства	Концентрация	Температура	Время воздействия
Chemipur S 55	3-5 %	20-75°C	5-15 мин.
Chemipur S 75	3-5 %	20-50°C	10-20 мин.

Чистящее средство Chemipur S 55 и чистяще-дезинфицирующее средство Chemipur S 75 отлично применимы для удаления образующейся на внешней поверхности накипи.

- Дезинфекция:

Рекомендуемое средство: Chemisept Quat

Наименование средства	Концентрация	Температура	Время воздействия
Chemisept Quat	1-3 %	20-60°C	15-20 мин.

Дезинфекция посредством препарата Chemisept Quat проводится на предварительно очищенной поверхности. Поверхности не соприкасающиеся с пищевыми продуктами не надо сполоснуть питьевой водой, в других случаях необходимо проводить ополаскивание.

2.1.2 Ручное очищение

При ручном очищении рекомендованная концентрация 1-5% и температура 40-60°C. С целью достижения соответствующей механической степени очищения целесообразно проводить очищение щеткой. Из-за едкого действия необходима повышенная осторожность и защитная одежда!

Наименование средства	Концентрация	Температура	Время воздействия
HC-CL 45	0,5-2 %	20-50 °C	5-15 мин.
HC-CL 50	0,5-2 %	20-50 °C	5-15 мин.
Chemipon Klór	0,5-3 %	30-60 °C	3-15 мин.
Chemipur CL 80	1-3 %	20-60 °C	5-10 мин.
Chemipur L 400	1-2 %	20-50 °C	5-20 мин.

2.2. ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ПОЛА

а./ Ручная чистка-дезинфекция

В этом случае рабочий, выполняющий очистку, дезинфекцию, prepares, как правило, в пластмассовом ведре или сосуде определенного объема, моющий раствор, концентрация которого зависит от типа химического вещества и величины загрязнения и им очищает поверхность с помощью щетки. По окончании очистки, дезинфекции, поверхность основательно промывается.

-Удаление органических веществ (жир, белок)

Наименование средства	Концентрация	Температура	Время воздействия
HC-CL 45	0,5-2 %	40-70 °C	5-15 мин.
HC-CL 50	0,5-2 %	40-70 °C	5-15 мин.
Chemipon Klór	0,5-3 %	20-60 °C	3-15 мин.
Chemipur CL 80	1-3 %	20-60 °C	5-10 мин.
Chemipur L 400	1-2 %	20-60 °C	5-20 мин.

-Однофазное очищение и дезинфекция с нейтральным химическим действием

В предыдущих трех продуктах очистительное действие обеспечивается какой-то щелочью, применение их без соответствующего защитного орудия (резиновых варежек) может раздражать, высушивать кожу, вызывать ее покраснение.

Вышеупомянутые, нежелательные неприятности можно избежать, употреблением нашего продукта Desin, жидкостного агрегатного состояния, нейтрального химического действия, однофазного средства для очистки и дезинфекции. Дезинфицирующее действие продукта обеспечивает комбинация четверных (quaterner) солей аммония.

Наименование средства	Концентрация	Температура	Время воздействия
Desin	0,5 – 5%	15 - 60 °C	5 - 30 мин.

- Удаление неорганических загрязнений

Рядом с удалением органических загрязнений 1-2 раза в неделю необходимо удалять неорганические загрязнения, так как они легко прилипают к неровностям пор поверхности выделенной накипи, образуют ячейки, которые являются отличной питательной средой для возбудителей болезней.

- Использование жидкого кислотного однофазного средства очищения-дезинфекции

Рекомендуемый продукт: **Chemicid SP 2000Plus**.

Благодаря составу продукта без коррозионных проблем, он может быть использован для поверхностей на всех линиях приема. Монохлор-уксусная кислота и четвертные аммониевые соли обеспечивают отличное дезинфицирующее действие.

- Использование жидкого средства очищения кислотного химического действия:

Рекомендованный продукт: **Chemicid S500**.

Наименование средства	Концентрация	Температура	Время воздействия
Chemicid SP 2000 Plus	0,5-2 %	20 - 50 °С	10-40 мин.

б./ Машинная очистка и дезинфекция

- Очистка, дезинфекция оборудованием высокого давления

Очистка протекает с помощью холодной или теплой воды высокого давления (20-200бар) с всасыванием, добавлением средства дезинфекции-очистки.

- Очистка, дезинфекция машиной со щеткой для мытья пола

В зависимости от типа оборудования пол очищается или предварительно нанесенным мощным веществом или химическим веществом из бака оборудования, вследствие механического действия щетки.

-Очистка-дезинфекция пола с помощью пены

Удаление загрязнений, находящихся на поверхности (кафель, боковые стены, внешняя поверхность оборудования) способствует достижению хорошего микробиологического состояния завода.

- Удаление органических веществ:

Наименование средства	Концентрация	Температура	Время воздействия
Chemipur CL 80	3-5 %	20-80 °С	5-20 мин.
HC-CL 45	0,5-1 %	20-80 °С	5-15 мин.
HC-CL 50	0,5-2 %	20-80 °С	5-15 мин.
Chemipur L 400	2-5 %	20-70 °С	5-20 мин.

- Удаление неорганических веществ:

Наименование средства	Концентрация	Температура	Время воздействия
Chemicid SP2000 Plus	0,5-2 %	20-80 °С	5-30 мин.
Chemipur S 55	3-5 %	20-75 °С	5-20 мин.
Chemipur S 75	3-5 %	20-75 °С	5-20 мин.

2.3.ОЧИЩЕНИЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ТАРЫ

Для упаковки конечного продукта часто используются различные перегородки, ящики. Во многих случаях тара, которая возвращается с торговли, сильно загрязнена, или вследствие повреждения упаковки в тару попадают мясные продукты, возможно также прилипание иных загрязнений.

2.3.1. Очистка с помощью оснащения для мытья тары: HC-CL 45, HC-CL50, SEPTOCLEAN 30

Наименование средства	Концентрация	Температура
HC-CL 45	0,5-1 %	40-70 °С
HC-CL 50	0,5-2 %	40-70 °С
SeptoClean 30	0,5-2 %	20-70 °С

2.3.2. Ручная очистка тары

При ручной очистке тары - рабочие, которые выполняют дезинфекцию готовят моющее средство определенного объема, как правило, в пластмассовом ведре, или в специальном моющем подносе, и этот раствор ручной температуры 30-50°С, концентрация которого зависит от типа химического вещества, наносят на поверхность щеткой, по возможности с не очень грубыми волосками. Во время ручной очистки, для обеспечения соответствующего действия средства очистки-дезинфекции при меньших температурах, необходимо приготовить раствор более высокой концентрации. Перед очисткой поверхность предварительно следует основательно промыть водой с максимальной температурой 40°С. Благодаря предварительной промывке с поверхности можно удалить до 40 -70% загрязнений. Степень очистки-дезинфекции в дальнейшем можно улучшить. При применении воды для предварительной очистки, температура которой превышает 40°С, происходят необратимые изменения, вследствие чего не только не улучшается, а наоборот ухудшается степень эффективности очистки.

а./ Однофазное удаление органических загрязнений (жир, белок) и дезинфекция

Однофазная щелочная чистка-дезинфекция:

- Использование жидкого однофазного средства для кислотоустойчивых и пластмассовых поверхностей. Рекомендованный продукт: **HC-CL50**

- Использование жидкого однофазного средства для кислотоустойчивых, пластмассовых и алюминиевых поверхностей. Рекомендованный продукт: **HC-CL45**.

- Использование однофазного порошкообразного средства: Chemipon Klór. Дезинфицирующее свойство вышеперечисленных препаратов обеспечивается содержанием активного хлора.

Наименование средства	Концентрация	Температура	Время воздействия
HC – CL 50	1 - 2%	30 - 50 °C	5 – 15 мин.
HC – CL 45	1 - 2%	30 - 50 °C	5 – 15 мин.
Chemipon Klór	0,5-3%	30 - 50 °C	5 – 15 мин.

Однофазная нейтральная чистка-дезинфекция

В предыдущих трех продуктах очистительное действие обеспечивается какой-то щелочью, применение их без соответствующего защитного орудия (резиновых варежек) может раздражать, высушивать кожу, вызывать ее покраснение.

Вышеупомянутые, нежелательные неприятности можно избежать, употреблением нашего продукта Desin, жидкостного агрегатного состояния, нейтрального химического действия, однофазного очистительно-дезинфицирующего. Дезинфицирующее действие продукта обеспечивает комбинация квартерных (quaterner) солей аммония.

Наименование средства	Концентрация	Температура	Время воздействия
Desin	0,5 – 5%	15 - 50 °C	5 - 30 мин.

б./ Удаление неорганических загрязнений (накипь, щелочной камень)

Рядом с удалением органических загрязнений 1-2 раза в неделю необходимо удалить неорганические загрязнения, так как в неровностях пор поверхности, выделенной водной накипи легко прилипают, образуют ячейки органические составные части, что является отличной питательной средой для возбудителей болезней.

- Использование жидкого однофазного средства очищения-дезинфекции кислотного химического действия:

Рекомендованный продукт: Chemicid SP 2000 Plus

Благодаря составу продукта, он без коррозионных проблем может быть использован для поверхностей всех линий приема. Монохлоруксусная кислота и квартерные аммониевые соли обеспечивают отличное дезинфицирующее действие.

Наименование средства	Концентрация	Температура	Время воздействия
Chemicid SP 2000 Plus	0,5-2%	20 - 80 °C	5 - 15 мин.

III. ЧИСТАЯ ЗОНА

ОЧИСТКА, ДЕЗИНФЕКЦИЯ ЗАЛА СКОТОБОЙНИ

1. ЧИСТКА-ДЕЗИНФЕКЦИЯ ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Машинная чистка-дезинфекция

-Удаление сильных загрязнений, жирных, сальных загрязнений, дыма, сажи

- Ручная очистка

-Очистка с помощью пены

Рекомендация совпадает с описанными в предыдущей главе (II.2.1.)

2. ОЧИСТКА-ДЕЗИНФЕКЦИЯ ПОЛА

Очистка-дезинфекция пола проводится двумя способами

а./ Ручная чистка, дезинфекция

б./ Машинная чистка, дезинфекция

Рекомендация совпадает с описанными в предыдущей главе (II.2.2.)

3. ОЧИЩЕНИЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ТАРЫ

а./ Очистка с помощью оснащения для мытья тары.

б./ Ручная очистка тары

Рекомендация совпадает с описанными в предыдущей главе (II.2.3.)

4.УДАЛЕНИЕ ЧРЕЗМЕРНЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ

В мясоперерабатывающей промышленности есть две характерные области, где обычными способами очищения соответствующую степень очистки можно достичь только посредством более длительного времени воздействия, используя более высокие концентрации.

Это следующие две области:

а) Шкафы для горячего копчения

б)Оборудования для жарки (фритюрницы)

а) При использовании шкафов горячего копчения нагоревшие, обугленные на поверхности оборудования остатки продуктов, а также смолы, которые выделились с дыма, тяжело удалить.

Выше упомянутые проблемы легко и качественно решаются с помощью продукта Chemipur L 400. Применение продукта может происходить методом распыления и циркуляции, а также пенной очисткой.

Рекомендованные параметры использования:

Наименование средства	Концентрация	Температура	Время воздействия
Chemipur L 400	3-10 %	20-70 °С	5-20 мин.

Частота: В зависимости от образования загрязнений 1-2 раза в неделю.

б) Оснащение для жарки (фритюрницы).

Оборудование применяют для предварительной обжарки панированных мясopодуKтоB. Во время процесса производства на внутренних поверхностях оборудования, соответственно на приносных и выносных лентах сильно загрязняются, обугливаются, портят эффективность работы оснащения.

При очищении фритюрниц, после выпуска масла и основательного полоскания теплой водой, баки для масла нужно наполнить водой и подогреть минимум до 40°С, максимум до 80°С.

После этого (при достижении мин. 40°С) целесообразно, с целью быстрого удаления нагаров, применять наш продукт Chemipon LP 100 или Chemipon LP Grill.

Рекомендованные параметры использования:

Наименование средства	Концентрация	Температура	Время воздействия
Chemipon LP 100	0,5-5 %	20-80 °С	30-120 мин.
Chemipon LP Grill	1-3 %	40-80 °С	30-120 мин.

Частота: 1-2 раза в неделю.

Для очистки внешних поверхностей оборудования для жарки (фритюрницы) результативно применяется препарат Chemipur L 400 для использования вручную или в виде пены.

Концентрация применения: ручной метод: 1-2%, машинный метод: 2-5%.

5. ГИГИЕНА РУК

Для очистки рук на заводе предлагаем жидкий продукт с дезинфицирующим действием, содержащий щадящие руки компоненты по названию Septohand.

Средство содержит компоненты двойного действия, быстрое дезинфицирующее действие обеспечивается спиртом, а длительное эффективное действие солями кватернер-аммоний.

Если руки не грязные и их нужно только дезинфицировать, тогда предлагаем препарат, который не требует ополаскивания и обладает свойством щадящим руки. Это средство Steril-gél.

Рекомендованные параметры использования:

Наименование средства	Концентрация
Septohand, Steril-gél	1-3 мл/очистка