

Таблица 1. Микробиологические показатели оценки санитарно-гигиенического состояния производства

Объект контроля	Микробиологические показатели		
	БГКП	КМАФАнМ, КОЕ/см ³	плесневые грибы, КОЕ/см ³
Оборудование и инвентарь	Отсутствие	≤ 100	–*
Тара и упаковка	Отсутствие	≤ 100	–
Упаковочные материалы: пергамент, кашированная фольга, пленка и др.	Отсутствие	≤ 100	От 0 до 5
Деревянное оборудование	Отсутствие	–	Отсутствие
Руки работников	Отсутствие	–	–

* показатель при нормальном контроле не определяется.

Взятие смывов для контроля качества мойки и дезинфекции трубопроводов, оборудования и инвентаря осуществляется непосредственно перед началом их работы (оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 ч, вторично дезинфицируется перед началом работы).

Микробиолог проводит контроль санитарно-гигиенического состояния оборудования и инвентаря без предупреждения в соответствии с порядком внутри-производственного контроля и качеством выпускаемой продукции.

В смывах контролируют три группы микроорганизмов:

- КМАФАнМ – посевом 1 см³ смывной жидкости;
- отсутствие/наличие БГКП во всем объеме смывной жидкости;
- отсутствие/наличие плесневых грибов в смывах с упаковочных материалов и деревянного оборудования.

Показатели санитарного состояния оборудования и инвентаря оцениваются в соответствии с табл. 17 МР. Показатели санитарно-гигиенического состояния контролируемых объектов, сгруппированных по их назначению, приведены в табл. 1.

В случае несоответствия (превышения) показателей следует считать санитарную обработку неэффективной, что предполагает применение усиленных мер по повышению эффективности мойки.

При нормальном санитарно-гигиеническом состоянии производства можно ограничиться контролем в смывах наличия/отсутствия БГКП. В случае появления пороков продукта, связанных с БГКП (излишнее газообразование, нечистые вкус и запах, раннее вспучивание сыров), и превышения их нормы в готовом продукте следует перейти на усиленный контроль смывов, предусматривающий увеличение точек отбора (проверка тех мест, где могут застаиваться промывные воды, например краны, переходники, резиновые прокладки) и/или частоты взятия смывов. Контроль БГКП рекомендуется проводить с использованием сред Кесслер или Кода, а также микробитестов для определения редуцирующих бактерий.

При проведении контроля только по БГКП с использованием питательных сред Кесслер или Кода отбор смывов можно проводить непосредственно на сами среды. При контроле смывов на БГКП арбитражной средой является среда Кесслер. Однако в производственных условиях удобно применять среду Кода, так как рабочую среду готовят из сухой питательной среды непосредственно перед применением путем кипячения без стерилизации,

КАЛВАТИС

calgonit

ВСЕЛЕННАЯ ЧИСТОТЫ

119119, г. Москва,
Ленинский проспект,
д. 42, корп. 1

Тел: (495) 938 71 36, 938 70 24,
938 70 70, 938 75 44

Факс: (495) 938 70 24, 938 75 44

E-mail: calvatis@mail.ru

www.calvatis.ru