

# Производственная санитария мясоперерабатывающих предприятий

**В** современных условиях жесткой конкуренции на мясном рынке получение высококачественных продуктов может быть достигнуто только при четкой организации санитарно-гигиенических мероприятий, что предусматривает обеспечение производства современными моющими и дезинфицирующими средствами, инвентарем и оборудованием.

На российском рынке представлены профессиональные немецкие моющие и дезинфицирующие средства под торговой маркой **Calgonit** («Калгонит»), которые находят широкое применение на многих мясоперерабатывающих предприятиях страны. Компания предлагает все необходимые продукты для санитарной обработки технологического оборудования и производственных помещений, моющие средства для всех видов коптильных камер, а также высокоэффективные дезинфицирующие препараты.

Одним из самых востребованных моющих средств является щелочной пенный продукт с активным хлором **«Калгонит ЦФ 312»**, который применяется для регулярной санитарной обработки технологического оборудования, производственных и складских помещений. Этот препарат, как и любые другие пенные продукты, целесообразнее наносить при помощи пенообразующих устройств – это экономит и воду, и моющее средство, и рабочее время. Однако довольно часто обезжиривание рабочих поверхностей оборудования производится исключительно вручную. В таких случаях лучшим выбором является высококонцентрированное гелеобразное средство **«Калгонит Интенсивфетлозер»**. Препарат работает при очень низких концентрациях и благодаря своей нейтральности позволяет очищать даже самые чувствительные поверхности. Упомянутые выше средства применяются для регулярного удаления с рабочих поверхностей наиболее распространенных органических загрязнений. Для удаления же неорганических солевых отложений и ржавчины, привносимых в первую очередь с водой, а также для снятия с поверхности излишнего щелочного компонента рекомендуется использовать кислотные пенные средства – **«Калгонит СФ 5500»** или **«Калгонит СФ 504»**.

Особое внимание на мясоперерабатывающих предприятиях уделяется вопросам санитарной обработки термокамер, так как зачастую применяемые для этой процедуры препараты составляют значительную долю в общем объеме потребляемых моющих средств. Щелочное пенное средство **«Калгонит НФ 5401»** образует стабильную пену с высокой адгезионной способностью и может применяться для автоматической

мойки камер, их финальной обработки и мойки дымогенераторов. Другое сильнощелочное средство **«Калгонит НН 5454»** в противоположность первому содержит пеногаситель и предназначено для автоматической мойки тех видов коптильных камер, где рабочий раствор поступает под высоким давлением через форсунки малого диаметра. Вследствие высокой способности к растворению жиров продукт может также использоваться для мойки любых сильно загрязненных деталей методом замачивания. Но самое эффективное и экономичное сильнощелочное пенное средство – это **«Калгонит НФ 401»**. Специально подобранный состав щелочных компонентов и поверхностно-активных веществ этого препарата позволяет добиваться устойчивой пены длительного действия, которая быстро и эффективно растворяет прочно связанные с поверхностью остатки дымовых смол и пригоревших жиров уже при концентрации от 3,5 %.

Для обеспечения должного уровня дезинфекции внешних поверхностей оборудования и производственных помещений мы предлагаем использовать **«Калгонит ДС 628»** – пенное дезинфицирующее средство нового поколения, содержащее в качестве действующих веществ надуксусную кислоту и перекись водорода. В рекомендованных рабочих концентрациях (1,5-3,0% по препарату) с экспозицией не менее 10-15 минут водные растворы препарата обладают антимикробной активностью в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий, в том числе бактерий группы кишечных палочек, стафилококков, стрептококков, сальмонелл, а также спорообразующих бактерий, плесневых грибов и вирусов.

Все описанные выше препараты были исследованы специалистами лаборатории гигиены производства и микробиологии ГНУ ВНИИ мясной промышленности. В результате была подготовлена «Инструкция по санитарной обработке оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных помещений на предприятиях мясной промышленности с использованием моющих и дезинфицирующих средств под торговой маркой **«Calgonit»**. Этот документ определяет методы и режимы применения моющих и дезинфицирующих средств, технологический порядок санитарной обработки, контроль полноты смываемости средств и требования техники безопасности.

**Александр Ханумян,**  
генеральный директор ООО «КАЛВАТИС»



# ВСЕЛЕННАЯ ЧИСТОТЫ

**МОЙКА ТАРЫ**

**РУЧНАЯ МОЙКА**

**ПЕННАЯ ДЕЗИНФЕКЦИЯ**

**ПЕННАЯ МОЙКА  
ОБОРУДОВАНИЯ**

**САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА  
ТЕРМОКАМЕР**

ООО «КАЛВАТИС», 119119, Москва, Ленинский пр-т, 42  
+7 (495) 938 71 36 / +7 (495) 938 81 82 / +7 (495) 938 70 24  
e-mail: [calvatis@mail.ru](mailto:calvatis@mail.ru) / [www.calvatis.ru](http://www.calvatis.ru)