

Самостійна робота № 8

Розділ 4. Санітарно-гігієнічний режим на підприємствах переробної промисловості.

Тема: Санітарно-гігієнічні вимоги до якості сировини і її зберігання. Санітарні вимоги до виробничого обладнання та технологічного процесу.

Питання: Санітарні вимоги до зберігання готової продукції . Контроль за якістю консервів. Хімічний та бактеріологічний аналіз консервів. – 8 год.

Мета: ознайомитись з санітарними вимогами до зберігання готової продукції, контролем за якістю консервів.

Вид контролю: усне опитування.

Міжпредметні зв'язки: технічна мікробіологія, біохімія вина, технологія виноробства, ТХК виробництва.

Використана література:

1. Й.С. Білоруська, Основи мікробіології, санітарії та гігієни. – К – «Техніка» - 2003, стор 76.
2. Т.И. Полуторнова, А.В. Шведова, Производственная санитария и санитарно-технические устройства предприятий пищевой промышленности, - М – « Пищевая промышленность» 1979. стор. 130 – 131, 132 - 133.
3. В. П. Прокофьев, Производственная санитария на предприятиях пищевой промышленности, - М – Высшая школа, 1967, стор. 204 - 207
4. В.Ф. Григоренко, Промислова санітарія, Навчально-методичний посібник для вищих навчальних закладів І – ІІ рівнів акредитації, 2007, стор. 63.

Питання для контролю:

1. Які санітарні вимоги до зберігання готової продукції?
2. Скільки часу повинна зберігатися продукція на складах до відправки до споживача?
3. Що таке бомбаж?
4. Які види бомбажів існують і коли вони виникають?
5. Які хімічні дослідження проводять у консервах?
6. Які мікробіологічні дослідження проводять у консервах?

Методичні вказівки:

При самостійному вивченні теми слід звернути увагу на те, що готова продукція повинна зберігатися на складі до відправлення до споживача не менше 15 діб. По витіканню цього терміну консерви на вибір проглядаються мікробіологом. При відсутності признаков бактеріологічного браку і при задовільних результатах аналізу консерви можуть бути відгружені споживачу, якщо не потрібна витримка продукції у відповідності з технічними умовами на даний вид продукції.

Слід знати, що при огляді треба звертати увагу на зовнішній вид консервних банок: банки бомбажні, з підтьоками, пробиті гвоздями і сильно деформовані, з порушенням герметичності повинні бракуватися.

Консерви з бомбажем хімічного або фізичного походження можуть бути зовсім стерильні. Основною ознакою хімічного або фізичного бомбажу є масове виникнення і наростання кількості бомбажних банок в процесі зберігання. Особливо це характерно для хімічного бомбажу. При виявленні бомбажу хімічного походження необхідно прийняти заходи для швидкої реалізації всіх останніх консервів даної партії варки, які не мають здуття.

Бомбаж мікробіологічного походження виникає в основному при незадовільному санітарному режимі підготовки сировини і порушенні режиму стерилізації.

При опрацюванні теми, слід запам'ятати, що для всіх консервів (м'ясних, рибних, плодоовочевих) існуючими стандартами у відношенні бактеріологічного показника встановлено загальну вимогу: вони не повинні містити патогенних мікробів і не повинні мати признаков порчі, обумовлених мікроорганізмами.

Дуже важливо визначення в усіх видах консервів наявність вмісту свинцю.