

Самостійна робота № 12

Розділ 5. Санітарні вимоги до технологічного процесу виробництва в окремих галузях харчової промисловості.

Тема: Консервне виробництво. Санітарні вимоги до транспорту для перевезення сировини, для перевезення томатної пульпи, сусла, зеленого горошку, до обладнання. – 2 год.

Мета: розглянути консервне виробництво; ознайомитись з санітарними вимогами до транспорту для перевезення сировини, для перевезення томатної пульпи, сусла, зеленого горошку, розглянути санітарні вимоги до обладнання.

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.
2. Т.И. Полуторнова, А.В. Шведова, Производственная санитария и санитарно-технические устройства предприятий пищевой промышленности, - М – « Пищевая промышленность» 1979. стор. 122 - 130
3. В. П. Прокофьев, Производственная санитария на предприятиях пищевой промышленности, - М – Высшая школа, 1967, стор. 196 – 209
4. В.Ф. Григоренко, Промислова санітарія, Навчально-методичний посібник для вищих навчальних закладів I – II рівнів акредитації, 2007.
5. А.Ю. Жвирблянская, О.А. Бакушинская, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М. – Легкая и пищевая промышленность. – 1983. стор. 285 - 290.

Питання для контролю:

1. В чому суть технологічного процесу виготовлення баночних консервів?
2. Які джерела і можливості проникнення у виробництво шкідливих мікроорганізмів?

3. Які основні міри боротьби з проникненням у виробництво шкідливих мікроорганізмів?
4. Які основні точки санітарного контролю виробництва баночних консервів із овочів?
5. Які санітарні вимоги до транспорту для перевезення сировини?

Методичні вказівки:

Консервування харчових продуктів проводиться з ціллю подовження строку їх зберігання, можливості використання в харчуванні овочів, фруктів, ягід і соків на протязі усього року.

При самостійному вивченні теми слід добре знати, що для перевозки сировини повинен бути виділений спеціальний транспорт, використання якого для інших цілей не допускається. Автоцистерни і баржи, які використовують для перевезення томатної пульпи, зеленого горошку та іншої сировини перед використанням мийка їх проводиться після кожного обороту. Застосування автоцистерн і барж для перевозки томатної пульпи допускається при умові, що загальний час зберігання пульпи на пункті первинної переробки сировини., транспортування і зберігання на заводі не перевищує 4 години. Особи, які супроводжують сировину повинні мати санітарну одягу і рукавиці.

Забезпечення належного санітарного стану на кожній технологічній лінії виробництва консервів здійснюються проведенням по графікам слідуючих заходів: а) текуча санітарна обробка обладнання та інвентарю, які касаються сировини і напівфабрикатів консервного виробництва; б) дезінфекція цього обладнання.

Текучу санітарну обробку обладнання (окрім трубопроводів, автоцистерн) проводять по закінченню роботи кожної зміни, при зупинці технологічного процесу і у випадку простоїв більше 1 години, при переході на новий асортимент продукції.