Гигиена производства и микробиология

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. 2003 г.

«Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и помещений на предприятиях мясной промышленности» взамен аналогичной инструкции (1985 г. издания).
Издание официальное. Объем инструкции - 190 стр. Инструкция согласована с Департаментом Госсанэпиднадзора Минздрава РФ и Департаментом ветеринарии Минсельхоза РФ.
В инструкции определен порядок и средства санитарной обработки оборудования и помещений в различных цехах на предприятиях мясной промышленности. Указан перечень только тех моющих и дезинфицирующих средств и концентрации их применения, которые прошли соответствующие испытания и разрешены на предприятиях мясной отрасли. Приведены периодичность исследований и нормативные показатели при контроле санитарного состояния различных объектов, формы журналов учета получения, расходования дезсредств и проведения дезинфекционных работ, реквизиты предприятий, вырабатывающих и реализующие моющие, моющее - дезинфицирующие и дезинфицирующие средства.

2. ПОРЯДОК САНИТАРНО - МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Настоящий Отраслевой нормативный документ определяет порядок и периодичность санитарно-микробиологического контроля и оценки качества мясного сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов, условий их производства, а также вспомогательных материалов, санитарного состояния технологического оборудования, холодильных камер, инвентаря, тары, воды, личной гигиены работников.
Требования распространяются на мясоперерабатывающие предприятия всех форм собственности независимо от их мощности и производящие все виды мясной продукции.

3. ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ВЕТЕРИНАРНОМ КОНТРОЛЕ НА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕМ ПРЕДПРИЯТИИ

Данное положение утверждено Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации «Мясо и мясные продукты».
В положении четко определены структура и функции отдела Производственно-ветеринарного контроля (ОПВК) на мясоперерабатывающем

предприятии, в том числе основные принципы организации Отдела, режим его работы, аттестация и повышение квалификации специалистов, сфера функциональной деятельности работников ОПВК на всех этапах производства.

4. РЕГЛАМЕНТ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ С НЕИСТЕКШИМ СРОКОМ ГОДНОСТИ. УТВЕРЖДЕН МИНСЕЛЬХОЗОМ РФ 04.02.2008 г.

В Регламенте определены:
- порядок возврата продукции из торговой сети;
- система производственного контроля при возврате таких мясных изделий;
- порядок хранения и подготовка к переработке возвращенной на мясоперерабатывающее предприятие продукции;
- порядок и нормативы использования мясопродуктов с не истекшим сроком годности;
- режимы тепловой обработки мясных продуктов, изготовленных с использованием таких добавок;
- ответственность предприятий за безопасность и качество выработанной продукции при использовании в качестве добавок мясных изделий с не истекшим сроком годности.