

УДК 664.01

О. Яршевич, В. Ворощук

(Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя)

САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ПРИ МИТТІ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ

Санітарно-гігієнічні заходи на підприємствах по переробці овочів і фруктів повинні запобігати розмноженню не тільки патогенних мікроорганізмів, але і викликають псування продуктів. В овочах найбільш часто зустрічаються лактобактерії, плісняві гриби та дріжджі заражають і овочі, і фрукти. Велика частина забруднень на підприємствах по переробці овочів і фруктів видалається промиванням теплою водою, тому хороша організація заходів щодо виконання санітарної програми забезпечує безпеку виробництва овочевої та плодово-ягідної продукції.

Завдання санітарної програми - забезпечити мінімальну кількість всіх видів забруднень, включаючи мікробіологічні, на всіх етапах виробництва, зберігання сировини та готової продукції, відвантаження і реалізації готових харчових продуктів.

Джерелами забруднень в сировинних продуктах можуть бути: забруднений ґрунт, хвороботворні мікроорганізми, що потрапили на сировину від домашньої худоби, птахів, або навіть від збирачів врожаю. Критичними є наступні стадії: приймання сирих овочів і фруктів, сортування та організація процесу їх миття. Видалення забруднень і хвороботворних мікроорганізмів під час миття овочів і фруктів є запорукою безпеки всіх наступних стадій виробництва.

Повітря, що містить пил, мікроорганізми, алергени, є додатковим джерелом забруднення, що призводить до псування овочів і фруктів або їх зараженню патогенними мікроорганізмами. Для усунення цього джерела забруднень підприємство оснащують фільтрами, регулярно миють і дезінфікують систему вентиляції.

Забруднення і зараження овочів і фруктів комахами, птахами, свійськими та дикими тваринами може відбуватися вже під час вирощування та збору врожаю. На підприємстві необхідно розробити ефективну програму, що перешкоджає проникненню тварин, птахів і комах на територію. Неefективна або погано виконувана санітарна програма також може стати джерелом забруднень готової продукції. Зокрема, забруднення можуть вноситися з водою, що містить мікроорганізми. Тому для всіх операцій, включаючи прибирання і дезінфекцію, слід використовувати очищену воду, піддану антимікробній обробці, оскільки спорові мікроорганізми здатні виживати в звичайній хлорованій воді. Вміст у воді мікроорганізмів, органічних і неорганічних домішок контролюють щодня. Забезпечення належної санітарно-гігієнічної обробки сировини – це одне із найважливіших завдань при виробленні продуктів харчування і є питанням національної безпеки будь-якої держави.