

ЧИСТОТА ОБОРОТНОЙ ТАРЫ – ЗАЛОГ КАЧЕСТВА ПРОДУКТА

*Ольга Поволоцкая, специалист по гигиене в перерабатывающей промышленности,
«РАБОС Интернешнл»*



Задачей каждого мясоперерабатывающего предприятия является выпуск качественного и безопасного продукта. В Федеральном законе «О техническом регулировании» контроль за безопасностью выпускаемой продукции называется важнейшей функцией государства.

Безопасность продукции и ее качество регламентируются санитарными правилами и нормами (СанПиН), стандартами на продукцию (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ), а также техническими документами (ТУ), которыми руководствуются все производители пищевых продуктов. В связи с завершением отсрочки, предоставленной Роспотребнадзором компаниям – производителям продуктов питания до 15 февраля 2015 г., на всех предприятиях, занятых изготовлением пищевых продуктов, должна быть установлена система контроля управления рисками ХАССП ИСО 22000. В случае выпуска продукции без наличия системы в соответствии с Кодексом РФ «Об административных правонарушениях» № 195-ФЗ предприятию грозят лишение лицензии на 3 мес, штраф 1 млн руб. с конфискацией выпущенной пищевой продукции.

Одним из наиболее важных факторов системы ХАССП, влияющих на безопасность выпускаемых продуктов, является санитарное состояние предприятия. Высокий уровень санитарии на всех участках производства продуктов, отсутствие патогенной микрофлоры на поверхностях технологического оборудования, тары, инвентаря, а также чистота рук персонала гарантируют выпуск продукта высокого качества!


На мясоперерабатывающих предприятиях, помимо основного оборудования, используется большое количество оборотной тары. На этапах обвалки, куттерования, формовки в цехах термообработки и упаковки применяются пластмассовые ящики. Они необходимы для сортировки, транспортировки, хранения сырья и готовой продукции. В случае их некачественной мойки за счет воздействия мясного сока и крови со временем белые ящики приобретают желтый оттенок. Это приводит к необходимости замены тары, что влечет за собой дополнительные экономические затраты предприятия. Неудовлетворительное качество мойки ящиков способствует попаданию в сырье и готовый продукт патогенных микроорганизмов, что ведет к увеличению бракованной продукции. Для предприятия это финансовые убытки, потеря имиджа, а в случае отравлений людей – потеря доверия потребителя, а также большое количество проверок и штрафов со стороны контролирующих органов.

На сегодняшний день на предприятиях используются два способа обработки тары: традиционный ручной; очистка ящиков в таромоечных машинах.

При ручной мойке риск некачественной обработки тары наиболее велик. Кусочки сырья, мясного сока и жира, которые могут оставаться на стенках ящиков, служат питательной средой для развития микроорганизмов. Для быстрой и качественной очистки тары все чаще на предприятиях используют автоматические машины, что значительно увеличивает количество обработанной тары за единицу времени и снижает трудозатраты. При этом качество мойки остается стабильно высоким. Но нельзя забывать о том, что для эффективной мойки тары в машинах необходимы качественные моющие препараты.

Компания «РАБОС Интернешнл» для поддержания высокого уровня чистоты оборотной тары рекомендует использовать препарат ДМ КЛИН СУПЕР, предназначенный для удаления сложных органических загрязнений. Препарат можно применять в случаях, когда использование хлорсодержащих средств нежелательно и температура рабочего раствора более 50 °С. Высокая очищающая способность ДМ КЛИН СУПЕР обусловлена специальной рецептурой средства, содержащей комплексообразующие, смачивающие, диспергирующие, связывающие присадки и ингибиторы коррозии. Рабочие растворы ДМ КЛИН СУПЕР стабильны и предупреждают образование протеиновой пены. Средство является безопасным и экономичным в применении, эффективно работает при низком уровне концентрации и различных температурных режимах.

При эксплуатации машин для мойки тары не стоит забывать, что под воздействием высокой температуры соли жесткости воды способны откладываться на внутренних деталях оборудования. Для раскальцинации поверхностей компания «РАБОС Интернешнл» рекомендует использовать кислотный препарат ФО СИД. В его состав входит смесь фосфорной и серной кислот, что позволяет эффективно очищать таромойку и предупреждать минеральные отложения.

Компания «РАБОС Интернешнл» предлагает комплексный подход к организации процесса качественной санитарной обработки тары. Наши сертифицированные специалисты по ХАССП бесплатно проведут анализ вашей системы биобезопасности и помогут найти оптимальные экономически выгодные решения, а также обучат ваших сотрудников. 



С Д М К Л И Н С У П Е Р

DM CLEAN SUPER


**БЕСПЕННОЕ ЩЕЛОЧНОЕ СРЕДСТВО
ДЛЯ ОЧИСТКИ ОБОРОТНОЙ ТАРЫ**



- Уникальная поликомпозиционная формула
- Полностью удаляет белковые и жировые загрязнения
- Эффективно при низких температурах
- Не повреждает сталь, пластик, резину
- Безопасно для окружающей среды



ООО «РАБОС Интернешнл»
142750, г. Москва, д. Ликово, влад. 85
Тел. (495) 785-71-21, факс (495) 785-71-25
www.RABOS.ru; inter.clean@rabos.ru

 <http://www.facebook.com/Rabos.International>