**Лабораторная работа№11**

Контроль санитарного состояния оборудования участка.

**Время проведения 2 часа.**

**Цель работы:** Научится контролировать состояния оборудования участка.

**Теоретическая часть:**

Проводят для оценки качества его санитарной обработки и выявления причин некачественной мойки и дезинфекции.

Основным показателем качества санитарной обработки оборудования является присутствие бактерий группы кишечной палочки (БГКП) в смывах с поверхности оборудования.

Качество санитарной обработки считают неудовлетворительным при обнаружении БГКП в смывах.

Если к санитарной обработке оборудования предъявляют повышенные требования и при его контроле БГКП в смывах отсутствуют, дополнительно оценивают качество мойки по общему количеству бактерий (КМАФАнМ), в смывах (ванны и трубы для закваски, резервуары и трубопроводы для пастеризованного молока, оборудование для производства детских молочных продуктов и др.).

При производстве натуральных детских молочных продуктов контроль оборудования на участке линии пастеризованного молока, кисломолочных продуктов и заквасок должен осуществляться ежедневно по определению БГКП и 2-3 раза в неделю по определению КМАФАнМ. Показатели оценки: БГКП не допускаются в смыве, взятом со 100 см2 поверхности; КМАФАнМ на 100 см2 поверхности оборудования должно быть не более: резервуары, ванны, трубопроводы - 100; краны-200, прокладки - 300.

Производственные химические лаборатории должны осуществлять контроль за исходными материалами для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов проверять:

 концентрацию и температуру моющих и дезинфицирующих растворов в агрегатах для мойки молочной тары, посуду каждую смену, в установках для хлорирования рук - ежедневно, на других участках мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря - периодически), но не реже одного раза в неделю.

Бактериологические лаборатории молочных заводов должны систематически проводить бактериологический контроль за качеством мытья оборудования и инвентаря, особо уделив внимание оборудованию и таре, с которыми соприкасаются пастеризованное молоко и готовая продукция. Этот контроль должен строиться так, чтобы не реже одного раза в 10 дней контролировалась работа каждого мойщика. По требованию санитарного врача и при неудовлетворительных бактериологических показателях продукции этот контроль может производиться чаще. Контроль аппаратуры и оборудования осуществляется после мойки и дезинфекции непосредственно перед началом работы. В зависимости от вида оборудования и тары используют метод контрольного ополаскивания или метод мазкой с определенного участка поверхности.

Оценка результатов контроля качества мойки и дезинфекции оборудования проводится по показателям, приведенным в приложении 5 к "Инструкции по микробиологическому контролю, производства на предприятиях молочной промышленности". Санитарная обработка оборудования может считаться хорошей при отсутствии на нем бактерий группы кишечной палочки. Обработку оборудования и тары, к которым предъявляются повышенные требования (бутылки, банки, разливочно-укупорочные агрегаты, ванны для производства кисломолочных продуктов и др.) оценивают также по общему количеству бактерий в смыве.

**Задание1.**

Ознакомится с теоретической частью.

**Задание 2.**

**О**тветить на контрольные вопросы.

**Контрольные вопросы:**

1.Что является основным показателем качества состояния санитарной обработки.?

2.Как проводится бактериологический контроль?

3.Как оцениваются результаты санитарной обработки?

Вывод: