

ЛАБОРАТОРНІ ДОСЛІДЖЕННЯ

Змиви з поверхонь. Як підготуватися.

Змиви з поверхонь проводять для того, щоб бути впевненими, що поверхні чисті та продезінфіковані.

Змиви проводять:

- з рук персоналу
- зі спецодягу
- з поверхонь обладнання, що контактують з продуктами (мясорубки, міксери, тістоміси, та ін.)
- з інвентаря
- з дошок
- зі столів та полиць
- полиць холодильників та ручок холодильників
- з внутрішньої поверхні тари
- з чистого посуду

Досліджують на наявність:

- стафілококів
- БГКП (бактерій групи кишкової палички)

У деяких випадках на наявність патогенних мікроорганізмів

- сальмонелла
- лістерія



Як підготуватися до досліджень:

- необхідно провести ретельне миття поверхонь ефективними засобами (лужними - якщо поверхні жирні, кислотними - якщо на поверхнях є мінеральні забруднення, або нейтральними для незначних забруднень, ефективним є застосування миючих засобів, що містять активний хлор);
- ретельно вимити обладнання та інвентар, особливо в важкодоступних місцях;
- провести дезінфекцію поверхонь та інвентаря (хлорними засобами, спиртовими або на основі ЧАС (четвертичних амонійних сполук)), обов'язково дотримуватися інструкції від виробника засобів!!!;

Змиви беруться з чистих поверхонь, до початку роботи!

Гігієнічні нормативи за мікробіологічними показниками безпеки харчових продуктів включають такі групи мікроорганізмів:

- санітарно-показові, до яких належать: кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ), бактерії групи кишкових паличок - БГКП (коліформи), бактерії родини Enterobacteriaceae, ентерококи;
- умовно-патогенні мікроорганізми, до яких належать: E. coli, S. aureus, бактерії роду Proteus, B. cereus і сульфітредуруючі клостридії, Vibrio parahaemolyticus;
- патогенні мікроорганізми, у тому числі бактерії роду Salmonella та Listeria monocytogenes;
- бактерії роду Yersinia та інші патогенні мікроорганізми згідно з епідситуацією в регіоні виробництва;
- мікроорганізми, що свідчать про псування продуктів, - дріжджі і плісневі гриби, молочнокислі мікроорганізми;
- мікроорганізми заквасочної мікрофлори і пробіотичні мікроорганізми (молочнокислі мікроорганізми, пропіоновокислі мікроорганізми, дріжджі, біфідобактерії, лактобацили тощо) у продуктах з нормованим рівнем технологічної мікрофлори і в пробіотичних продуктах.

При епідемічній необхідності показники контролю безпеки кулінарних виробів можуть бути розширені за рахунок визначення: лістерій, шигел, ієрсиній, параземолітичних вібріонів, фекальних стрептококів, а також вірусів: ентеровіруси (поліомієліту, Коксакі, ЕСНО, 70, 71 типу), гепатиту А, ротавіруси, аденовіруси 40, 41 типів).

Метою мікробіологічного контролю безпеки продукції підприємств громадського харчування, що здійснюється відповідно до цього документу, є профілактика гострих кишкових інфекційних захворювань та харчових отруєнь мікробної природи серед споживачів.

Мікробіологічний контроль безпеки продуктів, що виготовляються закладами громадського харчування, є ретроспективним, оскільки результати мікробіологічних аналізів можуть бути одержані через 72-96 годин, тобто в термін, коли продукція вже реалізована, він дає змогу дати об'єктивну оцінку дотримання санітарно-гігієнічної та технологічного режиму, санітарних правил для кожного конкретного підприємства громадського харчування, а також якості та епідеміологічної безпеки виготовленої продукції.

Результати досліджень:

Виявлення підвищеної кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів свідчить про порушення температурних режимів в процесі виготовлення або зберігання харчового продукту, незадовільний санітарний стан виробництва.

Наявність бактерій групи кишкових паличок, E.coli, коагулазопозитивних стафілококів в масі продукту, яка нормується, вказує на незадовільні санітарні умови під час виготовлення продукту або вторинне інфікування його (за рахунок обладнання, рук та носоглотки працівника, санітарного одягу та ін).

Виявлення бактерій роду Proteus свідчить про порушення умов, термінів зберігання як сировини, так і готової продукції, незадовільний санітарно-гігієнічний режим виробництва.

Суворі вимоги до відсутності бактерій роду Salmonella в харчових продуктах введені в зв'язку із здатністю цих мікроорганізмів викликати не тільки харчові токсикоінфекції при їх масивному розмноженні в продукті, а й інфекційні захворювання при малій дозі інфікування.

Мікробіологічні нормативи розповсюджуються також на продукцію інтенсивних технологій: з використанням мікрохвильового та інфрачервоного нагрівання, а також на продукцію з ферментованої сировини.

Виробник зобов'язаний забезпечити постійний - не рідше одного разу на місяць - контроль виробництва за мікробіологічними показниками, готова продукція, напівфабрикати, вода, об'єкти, довкілля та ін.

При одержанні незадовільних результатів аналізу хоча б по одному з мікробіологічних показників, проводиться відбір проб розширеного асортименту страв, сировини та напівфабрикатів, а також відбір змивів з об'єктів довкілля та обладнання.

У тому випадку, коли виявляється стійке санітарно-гігієнічне неблагополуччя продукції громадського харчування, проводять додатковий мікробіологічний і вірусологічний контроль сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів, води та повітря, санітарного одягу працівників підприємств, контроль за веденням технологічних процесів, санітарно-гігієнічного стану всіх виробничих приміщень.

На підставі одержаних результатів лабораторних досліджень вживають відповідні санітарно-гігієнічні заходи, контроль за дотриманням санітарних правил, проведення з персоналом додаткових занять з санітарного мінімуму, організація санітарних днів з генеральним прибиранням приміщень, проведення реконструкції або ремонту підприємств громадського харчування.