

УДК 637.007

ПРОБЛЕМИ ПРИ ВПРОВАДЖЕННІ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Кульніч В.В., студ., Лук'яненко В.М., к.т.н., доц.

*(Харківський національний технічний університет сільського господарства
імені Петра Василенка)*

В сучасному виробництві харчових продуктів першочергове значення мають заходи, які направлені на безпечність життя та здоров'я людей. В Україні законодавство вимагає від виробників харчових продуктів впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів, що базується на концепції НАССР.

В 2003 році в Україні введений державний стандарт ДСТУ 4161-2003 [1], що базується на концепції НАССР, який може бути застосований як для впровадження системи у виробництво, так і для її сертифікації. Система НАССР – це насамперед запобіжна система, яка передбачає проведення ідентифікації, оцінювання та контролювання небезпечних чинників (біологічних, хімічних, фізичних) в критичних точках технологічного процесу виробництва.

При розробці і впровадженні такої системи на ВАТ «Слов'янський комбінат м'ясопродуктів» проведені дослідження показали, що птиця, яка поступає на переробку містить чинники, які є небезпечними для здоров'я при подальшій переробці.

Такий технологічний процес переробки не може задовольнити вимогам стандарту щодо вмісту чинників. Чинниками в даному разі являється мікрофлора. Під мікрофлорою розуміється зміст мікроорганізмів на поверхні птиці (кишкова паличка, сальмонельоз, лістеріоз та інші). Потрібно було знайти технічне рішення, яке б дозволило знищити мікрофлору з тушок птиці.

З цією метою були проведені дослідження фізико-механічних властивостей мікрофлори і її аналіз, який показав, що найбільшу загрозу представляє ріст мікрофлори при ошпарюванні птиці у ванні, з температурою рідини від 53 до 64 °С. В такій рідині мікрофлора швидко розвивається і додатково поражє тушки.

Проведені дослідження також показали, що на мікрофлору впливає кислотність рідини, що знаходиться в парильній ванні. В кислій рідині мікрофлора руйнується швидше ніж в лужній. Для вимірювання кислотності було використано рН-метр. Для поповнення кислоти у ванну в потрібній пропорції було розроблено дозатор. Тушки, оброблені рідиною з розчином кислоти зберігаються в 2 рази довше при температурі 0 – 2 °С.

Список літератури:

1. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 18 с.