

Андрей Александрович ЕФИМОВ,
руководитель направления
«Санитария пищевых производств» ГК ВИК

Увеличение качества и сроков годности продукции птицеперерабатывающих предприятий

Сегодня для предприятий птицеперерабатывающей промышленности особенно актуальна проблема сохранности охлажденной продукции. Ввиду высокой конкуренции на рынке и выставляемых требований магазинов каждый руководитель стремится выпускать продукцию высокого качества и с большим сроком годности, что позволяет ему заходить на новые рынки сбыта и расширять территорию продаж. Однако это важно не только для производителей и розничных продавцов, но и для населения — проблема пищевых токсикоинфекций остается важной и в настоящее время. При производстве любых пищевых продуктов основополагающим фактором является соблюдение профилактических мер, направленных на повышение качества выпускаемого товара и уменьшение распространения бактерий, вызывающих пищевые отравления.

На сегодняшний день на предприятиях птицеперерабатывающей промышленности эффективной мерой решения проблемы является санация тушек птицы или ее частей стабилизированными продуктами синтеза уксусной кислоты и перекиси водорода, содержащих надуксусную кислоту (НУК) в качестве основного действующего вещества. Одним из таких продуктов является дезинфицирующее средство ФУДКЛИН ПЕРОКСИ. Препарат выпускается в России, прошел множество тестов и испытаний и эффективно используется на многих птицеперерабатывающих предприятиях в России и странах СНГ.

Средство имеет стабильный высококонцентрированный состав с содержанием надуксусной кислоты до 17% и перекиси водорода до 20%. Рабочие растворы средства безопасны для продукции и потребителя. Они не наносят вред окружающей среде, так как составляющие компоненты, не оставляя токсичных отходов, легко разлагаются на воду, кислород и уксусную кислоту, которая, в свою очередь, со временем распадается на углекислый газ и воду. Надуксусная кислота — это источник свободных радикалов, разрушающих микроорганизмы. Она является сильным окислителем и воздействует на клетку, разрушая её не только снаружи, но и изнутри. Разрывая белковую систему, НУК быстро уничтожает микроорганизм, будь то бактерия, спора или вирус. Биоцидное действие НУК не зависит от температуры и достигается уже при 0оС. ФУДКЛИН ПЕРОКСИ относится к числу дезинфицирующих препаратов, способных одновременно воздействовать на аэробную и анаэробную микрофлору, и является высокоэффективным антимикробным средством в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий, в том числе бактерий группы кишечных палочек, стафилококков, стрептококков, сальмонелл и плесневых грибов. Еще одной особенностью средства является тот факт, что при его длительном применении не происходит формирования резистентности микроорганизмов к НУК.

Тем не менее, как бы не было эффективно средство, и несмотря на многочисленные положительные отзывы о нём, зачастую его применение не приносит нужного результата. На производстве случается так, что работа по обработке тушек средством добросовестно проведена, в нужной концентрации, строго по инструкции. Однако результаты испытания показывают, что проблема не решена — тушка не сохраняет своё качество в необходимый срок. Как итог, новые рынки и территории продаж для предприятия закрыты.

В данной ситуации эффективным выходом является внедрение комплексного подхода к проблеме. То есть, чтобы получить продукцию с высоким сроком годности, предприятию необходимо совместить правильную технологию применения вспомогательных дезинфицирующих средств для санации продукции с поддержанием санитарных и гигиенических норм всего производства на высоком уровне.

В современном мире не найти двух похожих друг на друга предприятия. Именно поэтому нет и универсальной технологической схемы производства продукции, включающей в себя обработку продукции дезинфицирующим средством, которую можно было бы использовать на любом птицеперерабатывающем предприятии. Нередко встречаются случаи, когда обработанную тушку курицы кладут в пластиковую тару, не задумываясь при этом, стерильна ли сама тара. В данном случае одной уверенности сотрудников в ее чистоте недостаточно. Бывают случаи, когда ящик для готовой продукции обмывают только водой, используя машину автоматической мойки тары туннельного типа. Это неверный подход, исключающий правильные санитарные условия. Есть другая ситуация — на машине может быть установлен дозатор моющих средств с подачей нужного средства, но возникают вопросы: правильное ли используется средство, какая у него концентрация, поддерживается ли она

в течение всей смены? Незнание ответов на эти вопросы – это серьезный риск распространения бактерий по всему производству, что в свою очередь кардинально влияет на сроки годности продукции.

Грязная вода или рабочий раствор моющего средства без дезинфицирующих компонентов, низкая концентрация способствуют накоплению бактерий, вирусов и различных патогенных микроорганизмов. Они не покидают грязную тару, и, что еще хуже, «поселяются» на новых, когда-то чистых ящиках. В итоге такой подход к мойке тары не решает поставленной задачи увеличения сроков годности хранения продукта, а, наоборот, ухудшает ситуацию. Этому аспекту следует уделить особое внимание.

Наконец, необходимо сказать и о личной гигиене, ведь это неотъемлемая составляющая здоровья каждого человека, а гигиена сотрудника пищевого предприятия – неотъемлемая часть здоровья всего населения. Стоит задуматься, каков будет результат, если сотрудник производства грязными руками возьмет уже готовую к упаковке продукцию? Как это повлияет на её качество и срок годности? Ответы на эти вопросы напрямую связаны с экономией, к которой стремится любое предприятие.

Минимальная экономия на гигиене и качестве санитарной обработки предприятия может вылиться в убытки из-за несоответствия нормам и снижения качества продукции. И, наоборот, вложив дополнительные средства в санитарную программу, в результате можно получить прибыль, значительно превышающую эти расходы, а также новые перспективы и рынки сбыта.

Так, многие предприятия не используют специальные дезинфицирующие средства для рук, считая, что антибактериальное мыло полностью перекрывает вопрос личной гигиены сотрудников. Это мнение ошибочно. Антибактериальное мыло – всего лишь моющее средство, содержащее в своем составе еще и антисептический агент, который не убивает микроорганизмы, а лишь уменьшает их количество или замедляет их рост на коже. Обычно в таком мыле применяют добавки, которые воздействуют на клеточную стенку бактерий. В результате все бактерии замедляют свое размножение, а некоторая их часть погибает. При этом снижается естественный микробный фон кожи, что делает ее уязвимой для вирусов и грибков. Что касается вирусов, мыло полностью не может их убить. Чаще всего оно лишь несколько ослабляет их связь с кожей человека, что облегчает их отделение и смывание водой. А с тем, что осталось на коже, необходимо бороться только с помощью дезинфицирующих средств. Одним из таких препаратов, является дезинфицирующее средство «Доктор ВИК» в виде жидкости или геля для обработки рук и кожных покровов. Средство имеет в составе комплекс высокоэффективных действующих веществ, таких как изопропиловый спирт, хлоргексидин биглюконат, алкилбензилдиметиламмоний хлорид и другие вспомогательные элементы.

Нельзя не отметить также большое значение междусменной мойки и дезинфекции поверхностей оборудования и стен на предприятии. Остатки загрязнений, бактерии, микробы – всё это опять же высокие риски для производства. Современные принципы работы на пищевых предприятиях диктуют свои условия. Выполнение всех нормативов – это абсолютно правильный подход. ХАССП (НАССР) – общепринятая и всем хорошо знакомая концепция. Но, к сожалению, её принципы соблюдаются далеко не всегда, но биобезопасность продукции – это самый верный вектор развития пищевого производства как сегодня, так и в будущем.



Таким образом, вопрос увеличения качества и сроков годности продукции необходимо решать комплексно: одно лишь использование моющих, дезинфицирующих и других средств не приведет к намеченной цели. Если не получается решить поставленную задачу самостоятельно, стоит обратиться к помощи высококвалифицированных специалистов, ведь достигнуть нужного результата проще, делая постепенные и ровные шаги по заданному направлению совместно с экспертами.

Специалистами ГК ВИК реализовано большое количество успешных проектов по увеличению сроков годности продукции. Есть ощутимые результаты, которые привели клиентов компании на новый уровень в производстве и продажах.

Сервисная служба компании осуществляет для своих клиентов целый комплекс услуг по поддержанию высокого уровня санитарной безопасности на всех уровнях производственного процесса предприятия.

Возвращаясь к вопросу комплексного подхода в этом направлении, можно выделить следующие этапы:

- составление индивидуального плана мойки для каждого предприятия,
- обучение сотрудников моющей бригады,
- наблюдение за процессом мойки и оценка работы моющей бригады,
- прямой контроль за соблюдением санитарных норм на производстве,
- предоставление различного моющего оборудования,
- сервисное обслуживание предоставленного оборудования (диагностика, ремонт, замена),
- контроль концентраций рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств,
- разработка и подготовка наглядных вспомогательных средств агитации и инструкций для персонала (памятки, материалы, таблички и др.),
- мониторинг и предоставление отчетов и рекомендаций по итогам проделанной работы.

Кроме вышперечисленного, эксперты при необходимости проводят лабораторные исследования проб, взятых на производстве, в независимой аккредитованной лаборатории. Исследования осуществляются как с целью мониторинга санитарного состояния всего предприятия, так и для оценки степени обсеменённости продукции и определения качества воды, используемой в процессе производства.

В совокупности с правильно подобранными моющими и дезинфицирующими средствами все эти этапы дают действительно эффективный результат на предприятиях птицеперерабатывающей промышленности. Такая методика, учитывающая важные нюансы, минимизирует риски распространения патогенных микроорганизмов и в конечном итоге позволяет существенно увеличить качество и сроки годности продукции.

В заключение необходимо подчеркнуть, что взаимовыгодное и результативное сотрудничество – это всегда коллективная и двусторонняя работа, сотрудничество партнёров, идущих к одной цели. Только это способно принести действительно значимый результат.