**Рекомендации для сырного производства.**

На фото указана расстановка дезковров в производственных помещениях:

№ 1 - Дезковры «ХАССПЕР ДЕЗМАТА», предназначены для прохода людей и проезда рохлей, тележек и т.д.

№2 - Дезковры «ПЛЮС» для прохода людей.

Дезковры заполняются дезинфицирующим раствором, раз в неделю ковры необходимо промывать, просушить и заполнить новым раствором.

При входе на предприятие сотрудники должны очищать и дезинфицировать уличную обувь и переодеться.

Затем сотрудники проходят через дезковры к рукомойникам для мытья и дезинфекции рук.

Необходимо данное место дооснастить :

- баком с мусорным пакетом (для использованных сухих салфеток);

- локтевым дозатором с дезинфектантом (для дезинфекции рук);

- диспенсером для перчаток, которые одеваются после мойки и дезинфекции рук.

**Производственные помещения.**

Данные показаний снятые ---------. в начале смены:

Вода на предприятии – мягкая 2 градуса ;

|  |  |
| --- | --- |
| **Показания люминометра** | **Определение показателя** |
| 0-10 | Идеально чисто |
| 10-30 | Чисто |
| 30-40 | Допустимо |
| Более 40 | Необходимо провести дополнительную мойку и дезинфекцию |

Внутри малый котел – 83

Внутри средний котел – 12

Внутри большой котел – 93 (повышенная щелочность, в следствии не смытого моющего средства)

Котлы снаружи не домыты со следами подтеков.

Формы для сыра - 8

Сывороткоотделитель – 6715, а после повторной мойки и ополаскивания – 63.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

Для мойки и дезинфекции котлов и оборудования необходимо применять пенное щелочное средство с активным хлором.

Молочный шланг для приема молока, а также затворы молочных танков (для их мойки) необходимо опускать в дез. жидкость до их использования. Перед началом использования указанных выше частей оборудования рекомендуется ополоснуть проточной водой.

Молочные танки, пастеризатор, CIP систему мыть и дезинфицировать беспенным щелочным средством с активным хлором. Кислотное беспенное средство надо применять 2 раза в неделю.

На окончание трубы CIP системы, через которую наполняются котлы молоком, надеть молочный шланг, чтобы не допускать разбрызгивания молока по производственному цеху.

На раковины и мойки для мытья сырных форм надеть шланги до места слива, чтобы не допускать разлива грязной воды по производственному цеху.

Уборочный инвентарь переоснастить инвентарем для пищевых предприятий, а так же держателями на стену, чтобы весь уборочный инвентарь висел на стене без соприкосновения с полом.

Производственное помещение необходимо оснастить пенной станцией ( с насосом, повышающим давление) для мойки, дезинфекции и генеральной дезинфекции.

**Организация мойки производственного помещения.**

При мойке применять защитные маски, перчатки и очки, а при необходимости включать вентиляцию.

Каждый день по окончанию рабочей смены: внутри котлов необходимо наносить щелочное средство от пригаров на 10-15мин. температура – 50-60 градусов, при необходимость нужно применять ручную мойку.

Сырные формы мыть в ручную, убирая остатки сыра с сырных форм.

Мойка CIP системы и пастеризатора производится щелочным беспенным средством с активным хлором.

С помощью пенной станции происходит запенивание всего оборудования, полов, трапов, котлов (снаружи и внутри), стен на расстоянии от пола на расстоянии от 0,5 до 1 м. На этой стадии обработки применяется - пенное щелочное средство с активным хлором, время выдержки 10-15 минут, после чего произвести ополаскивание водой. По окончанию мойки на котлы одеваются крышки. Мойку котлов внутри необходимо производить кислотным средством 2 раза в неделю.

В начале рабочей смены котлы внутри обливаются хлорным средством, после чего смываются водой. Проверить остаток воды в котлах (с помощью тестовых полосок на щелочность), при повышенном уровне щелочности повторить ополаскивание.

Один раз в неделю производить генеральную дезинфекцию.

ежедневная мойка по окончанию рабочей смены плюс генеральная дезинфекция

с помощью пенной станции - дезинфектант Надуксусной кислотой.

Надуксусная кислота наносится на все оборудование (снаружи и внутри), стены, полы, уборочный инвентарь и дезковры (предварительно помытые) на 10-15 минут, температура воды до 40 градусов, затем все вышеперечисленное ополаскивается водой.