

О гигиенических аспектах производства и реализации хлебного кваса в кегах

Выработка хлебного кваса в кегах в городе Могилеве осуществляется на производстве № 1 РУПП «Могилевхлебпром», расположенном по адресу: г.Могилев, ул.Челюскинцев, 129. Выработка хлебного кваса осуществляется в специализированном цехе, оснащенный необходимым технологическим, санитарно-техническим, вентиляционным оборудованием; производственным инвентарем, тарой. Водоснабжение, канализование, теплоснабжение, электроснабжение- от существующих городских сетей.

В соответствии с технологическими и гигиеническими возможностями производства №1 предусмотрен розлив и реализация хлебного кваса в изотермические кеги и специализированные изотермические автоцистерны. Оценка качества вырабатываемого хлебного кваса и поступающего для его производства продовольственного сырья осуществляется в производственной лаборатории предприятия.

Производство хлебного кваса осуществляется в соответствии с нормативной документацией, утвержденной в установленном в Республике Беларусь порядке. На используемое в производстве кваса сырье имеются документы о качестве, удостоверения о государственной гигиенической регистрации. На каждую партию хлебного кваса производственной лабораторией предприятия выдается удостоверение о качестве, в соответствии с которым срок реализации хлебного кваса в кегах составляет- 4 суток при температуре от 0 до + 22 град С, срок реализации хлебного кваса в изотермических автоцистернах- 2 суток при температуре от 0 до + 22 град С.

Розлив хлебного кваса из кег предусмотрен через систему подключения кеги к надстроечному крану налива под давлением двуокиси углерода, подаваемой из баллона. Имеются удостоверения о государственной гигиенической регистрации на кеги, надстроечные краны и патрубки для налива кваса, а также на двуокись углерода.

Мойка кег и автоцистерн организована на базе моечного отделения производства № 1 РУПП «Могилевхлебпром». В помещении для мойки и дезинфекции созданы условия для проведения автоматической и ручной мойки кег с использованием системы «микроматик», осуществляющей мойку и дезинфекцию под давлением. Дезинфекция осуществляется острым паром и дезинфицирующим средством «Инкрасепт». Мойка и дезинфекция острым паром кег и автоцистерн производится ежедневно перед заполнением их квасом.

По данным государственного санитарного надзора и ведомственного производственного лабораторного контроля за истекший период 2011 года все пробы хлебного кваса производства № 1 РУПП «Могилевхлебпром» соответствуют требованиям нормативной документации по микробиологическим, физико-химическим, радиологическим показателям.

Главный государственный санитарный врач
города Могилева и Могилевского района

В.К.Шуляк

