

## **Безопасность питания**

### **Сезон «большого молока»**

Одним из самых актуальных вопросов летнего периода для отделения гигиены питания Могилевского зонального центра гигиены и эпидемиологии является контроль за предприятиями, перерабатывающими молоко. На территории нашей области основными объектами, на которые направлено пристальное внимание санитарной службы – ОАО «Бабушкина крынка» и ОАО «Могилевская фабрика мороженого».

Специфика организации государственного санитарного надзора в сезон большого молока, с апреля по сентябрь, заключается в усиленном контроле, в т.ч. лабораторном, за соблюдением гигиенических требований на предприятиях молокопереработке. На особом надзоре являются вопросы соблюдения необходимых технологических и санитарных регламентов по всему циклу производства молока и молочной продукции – от приемки сырьевого молока до хранения и транспортировки готовой молочной продукции потребителям. Важным моментом в сезон массовой переработки молока является усиление лабораторного контроля, связанное с увеличением количества исследуемых проб сырья и готовой продукции на показатели безопасности.

В настоящее время большое внимание уделяется производственному контролю, который осуществляется силами предприятий-изготовителей. По требованию санитарной службы в сезон «Большого молока» кратность исследования сырья, производимой продукции, воды, смывов с оборудования, осуществляемых силами производственной лаборатории предприятия-изготовителя, также увеличивается. На особом контроле, кроме показателей безопасности, находятся органолептические показатели сырья (вкус, цвет, запах), такие важные показатели как кислотность, сортность. Кроме лабораторного контроля сырья, выпускаемой продукции, в обязательном порядке осуществляется лабораторный контроль по ходу технологического процесса производимой молочной продукции.

Основные нарушения, отмеченные при проверке ОАО «Бабушкина крынка» и ОАО «Могилевская фабрика мороженого» в 2014 году, связаны с текущим санитарным состоянием некоторых производственных участков, определяемым человеческим фактором и отношением работников к выполнению своих служебных обязанностей. По требованию санитарной службы на основных производственных участках предприятий проведена модернизация с заменой на новое технологическое и холодильное оборудование, в рамках подготовки к работе в весенне-летний сезон проведены ремонты производственных участков, ревизии систем водоснабжения, канализации, вентиляции.

В настоящее время при производстве молочной продукции на ОАО «Бабушкина крынка» превалируют «закрытые процессы», минимизирован ручной труд. В целом, на ОАО «Бабушкина крынка» созданы условия для выработки, хранения и реализации безопасной молочной продукции, производственные мощности предприятия позволяют перерабатывать необходимые объемы сырья, в том числе и в сезон «Большого молока».

В текущем году, как и уже на протяжении 5-7 лет, санитарной службой не фиксировалось ни одной нестандартной пробы молочной продукции, производимой предприятиями города Могилева, по микробиологическим показателям, солям тяжелых металлов, ядохимикатам и радионуклидам.

Контроль за предприятиями молокоперерабатывающей промышленности продолжается.