

Дезинфекция оборудования на комбикормовых предприятиях

Вопрос:

На сегодняшний день в действующих ветеринарно-санитарных правилах для комбикормовых предприятиях ничего не сказано о дезинфекции оборудования (внутри, снаружи) и его мойки, промывки технологических линий, однако аудиторы часто спрашивают о мерах по профилактике микробиологического заражения (бактерии группы сальмонелл и т.п.).

Подскажите, может, из опыта современных комбикормовых предприятий, какие и как необходимо проводить мероприятия по дезинфекции на комбикормовых предприятиях?

Ответ:

В действующих нормативных документах не установлено, как и какие мероприятия по дезинфекции должны проводиться на комбикормовых предприятиях.

Техническим регламентом "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), например, установлено:

- для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться в том числе выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции (п.п.10 ст.10 ТР ТС 021/2011);

- для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить в том числе периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции (п.3 ст.11 ТР ТС 021/2011);

- планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать в том числе возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений (п.1 ст.14 ТР ТС 021/2011);

- в процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые в том числе дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию (п.1 ст.15 ТР ТС 021/2011).

То есть мероприятия по проведению дезинфекции производственных помещений, инвентаря, технологического оборудования, которое используется в процессе изготовления продукции, должны быть определены изготовителем и установлены в локальном документе организации.

При разработке мероприятий по дезинфекции могут быть использованы документы:

- Ветеринарно-санитарные правила для комбикормовых предприятий, утв. приказом Минзага СССР от 19.05.80 N 135;

- МР 3.5.0071-13 Организация и проведение дезинфекционных мероприятий на различных объектах в период подготовки и проведения массовых мероприятий.

Так, например, п.3.14 Ветеринарно-санитарных правил для комбикормовых предприятий предусмотрено, что при остановке комбикормового предприятия на ежегодный капитальный ремонт, а также в случае выделения бактерий из группы сальмонелл, появления тараканов или вредителей хлебных запасов проводят дезинфекцию и дезинсекцию производственных и складских помещений по мере их полного освобождения.

Дезинфекцию проводят следующим образом: все помещение подвергается тщательной механической очистке влажным способом, а затем полы и стены обрабатываются дезинфицирующими средствами - 2-процентным раствором едкого натра или раствором хлорной извести с содержанием 2% активного хлора из расчета 0,5 литра на 1 кв.м при экспозиции 1 час. Производственное оборудование дезинфицируется 0,5 - 2-процентным раствором хлорамина или раствором хлорной извести, содержащим 2% активного хлора. Для нанесения дезинфицирующих растворов на объекты используются гидропульты.

Пунктом 7.3 предусмотрено, что для перевозки сырья и комбикормов целесообразно использовать постоянно закрепленный автотранспорт, который подвергают механической очистке не реже одного раза в 10 дней, а дезинфекции - одного раза в месяц.

Разделом 3 МР 3.5.0071-13 предусмотрено, что для осуществления дезинфекционных мероприятий на объектах должен быть создан запас средств, зарегистрированных в установленном порядке, разрешенных для дезинфекции конкретных объектов и имеющих соответствующие документы (свидетельство о государственной регистрации, декларацию о соответствии, инструкцию по применению).

Служба поддержки пользователей систем "Кодекс"/"Техэксперт"
Эксперт Кан Виктория Михайловна