

**Методы и средства профилактической дезинфекции помещений и оборудования мясоперерабатывающих предприятий**

**Научный руководитель – Мурашев Сергей Викторович**

***Валишев Андрей Александрович***

*Студент (магистр)*

Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, Санкт-Петербург, Россия

*E-mail: andrey\_valishev@mail.ru*

Мясо и мясные продукты являются источниками незаменимых аминокислот, жиров и витаминов необходимых для жизнедеятельности человека. Однако они могут стать источниками патогенных микроорганизмов. Попадание патогенов может произойти при производстве готовых изделий. Микроорганизмы способны существенно повлиять на цвет, вкус и запах.

Безопасность мяса и мясной продукции - отсутствие риска распространения «пищевых» болезней через мясо и мясные продукты. [n1].

Проведение санитарных и ветеринарно-санитарных мероприятий на мясоперерабатывающих предприятиях обеспечивает выпуск качественной продукции. Важной операцией, проводимой при ветеринарно-санитарном мероприятии, является профилактическая дезинфекция. Поэтому предметом изучения моей работы стало проведение профилактической дезинфекции на мясоперерабатывающих предприятиях.

Дезинфектанты на основе четвертичных аммониевых соединений (ЧАС) обладают высокой проникающей способностью и хороши для неровных и пористых поверхностей. Также они образуют на поверхностях бактериостатические пленки, препятствующие росту микроорганизмов [n3].

Средства на основе ЧАС, используемые для дезинфекции мясоперерабатывающих предприятий:

Макси-Дез М - дезинфицирующее и обезжиривающее средство. Эффективно обеззараживает сильно загрязненные объекты, используется для дезинфекции оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных помещений.

Биопаг-Д - дезинфицирующее средство, предназначенное для проведения профилактической дезинфекции на мясоперерабатывающих предприятиях, а также для борьбы с плесневыми грибами [n5].

Эффективность дезинфекции контролируют по наличию наиболее распространенных микроорганизмов - кишечная палочка и стафилококк. После дезинфекции не должно быть обнаружено их роста. Результаты: дезинфицирующие средства нового поколения имеют ряд преимуществ перед щелочными и кислотными дезинфицирующими растворами [n2].

**Источники и литература**

- 1) Техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности (утв. Ростехрегулированием 14.01.2003) Галынкин В.А., Заикина Н.А., Кочеровец В.И. и др. Промышленная дезинфекция и антисептика: учебное пособие для ВУЗов. СПб, 2008. Сидорчук А.А., Крупальник В.Л., Попов Н.И. и др. Ветеринарная санитария: Учебное пособие. СПб., 2011. СЭС – санэпидемстанция. ру <http://ses-sanepidemstanciya.ru/dezinfekciya-predpriyatij>