

Рыбоперерабатывающие предприятия

Кадирова.Ж
Муталипова.М



Требования к планировке

- * Территория рыбоперерабатывающего предприятия должна иметь транспортные, пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием, ливневую канализацию, ограждения, а также отвечать санитарным требованиям в отношении озеленения инсоляции, естественного проветривания, уровня стояния грунтовых вод. На территории рыбохолодильника запрещается размещать жилые помещения, токормочные пункты для скота, птицы.



Для санитарной обработки автотранспорта должна быть специальная площадка в хозяйственной зоне, имеющая уклон для отводов сточных вод в канализацию. Сброс водоемы производственных и бытовых стоков без соответствующей их очистки и обеззараживания запрещается. Для отвода стоков полы производственных помещений должны уклон в стороны трапов. Трапы и трубы для отвода производственных стоков, идущие в межпотолочных перекрытиях, должны быть водонепроницаемыми и проектироваться так, чтобы они не располагались над оборудованием для обработки рыбы, рабочими местами, помещениями для хранения пищевых продуктов. Трубы сточно-фекальной канализации не должны проходить через производственные цехи, складские помещения для хранения продукции, пищеблоки



- * При размещении здания на площадке рыбоперерабатывающего предприятия однородные по санитарно-гигиеническим и технологическим признакам здания необходимо размещать группами. Комплекс производственных цехов должен отделяться от хозяйственной зоны полосой древесно-кустарниковых насаждений и располагаться на расстоянии 10-15м от красной линии. На территории хозяйственной зоны гараж, зольную яму, склад ГСМ, сборники для отходов и не обходимо располагать с подветренной стороны по отношению к производственным зданиям, на расстояний 50м. Цехи технической продукции должны располагаться от производственных цехов пищевой продукции на расстоянии не менее 100м.

Водоснабжение, вентиляция и отопление.

- * Водоснабжение рыбоперерабатывающих предприятий должно обеспечиваться путем подключения к центральному хозяйственно-питьевому водопроводу, а при его отсутствии проектируется самостоятельный водопровод.
- * Во всех производственных административных помещениях должна быть предусмотрена вентиляция (естественная, с механическим побуждением или смешанная). Устройство для естественного проветривания должны предусматриваться во всех помещениях, имеющих естественное освещение, не зависимо от принятого способа вентиляции (форточки, открывающиеся фрамуги, створы рам).

- * Для удаления дыма из помещений дымогенераторов и коптильных камер должна быть предусмотрено вытяжная вентиляция с механическим побуждением. На холодильниках дефростационных отделениях, цехах холодного посола и отопление должно предусматриваться только в бытовых и подсобных помещениях, предназначенных для пребывания персонала

Освещение

- * Все помещения рыбоперерабатывающего предприятия с длительным пребыванием людей должны иметь естественное освещение. Замена естественного освещения искусственным допускается в помещениях с кратковременным пребыванием рабочих и в которых не ведется зрительного наблюдения за производственным процессом-тузлучные, каптильные камеры, солехранилища, склады.

Тоня

- * Прибрежный участок водоема в соответствующих производственных и бытовых помещениях, предназначенных для обслуживания лова рыбы, наз-ся тоня. Место организации тони должно быть согласовано с местной СЭС с учетом возможного загрязнения водоема производственными и бытовыми стоками.
- * Вся береговая территория тоневого участка должна быть огорожена и систематически очищаться от рыбных отходов и мусора. Для сбора хозяйственно-фекальных стоков должна быть канализация или оборудованные водонепроницаемые выгреба, а для сбора мусора и отходов-муоросборники с крышками, расположенные не ближе 25м от илых и общественных построек, колодцев, мест притонения невода.

Рыбоприемный и разделочный цехи

- * Рыбоприемный цех представляет собой канализованное сооружение с приемной площадкой имеющей уклон в сторону канализованного тропа. Использование приемной площадки в качестве пристаней для хозяйственных нужд и санитарной обработки судов запрещается. Рыбоприемный цех должен быть закрытым, стены облицованы плиткой, полы должны иметь водонепроницаемые покрытия с уклонами к трапам и желобам.



Рыбопосольный цех

- * Стены цеха должны быть покрыты облицовочной плиткой , полы бетонированные с уклоном в сторону трапов. Стенки чанов для посола , дефростации и отмочки должны возвышаться над полом не менее чем на 50см. Сверху чана накрываются решетчатыми крышками. Дно посольных емкостей должно иметь уклон к сливному отверстию и обеспечивать полный сток отработанных тузлуков , смывных вод.

Коптильные производство

- * Коптильное производство , помимо помещений, где ведутся основные технологически процессы , должно иметь следующие отдельные помещения : тузлучную для приготовления солевого раствора , охлаждаемое помещения для суточного запаса сырья , упоковочную готовый продукции , холодильник , помещение для санитарно обработки тары, сушки и хранения тары, помещения для хранения топлива и опилок, а также дезинфицирующих и моющих средств.



Обработка рыбы холодом

- * При невозможности заморозить рыбу через 1,5-2 часа после вылова разрешается ее хранение в холодильнике при температуре 0-5С в течение 5-10 часов.
- * В холодильнике должны быть камеры для отдельного хранения пресервов, вяленой , копченной ,соленой, мороженой продукции с температурными режимами , установленными техническими указаниями
- * Снятие снеговых «шуб»проводится не реже 1-раза в месяц.

Консервное производство

- * Основное производство консервов размещается в общем помещении с обязательным выделением соусоварочного, автоклавного отделений и двух обособленных моечных отделений для мойки тары и инвентаря, сырьевых участков, а также участков обжарки, расфосовки рыбы.

Пресервное производство

- * Пресервный цех может проектироваться в отдельном здании или в изолированном помещении запас размороженного сырья не должен превышать часовой потребности разделочного цеха. Пресервы после закатки не должны находиться более двух часов в производственном помещении и по мере формирования партий отвозятся в холодильник на созревание.

Производство рыбного фарша и пельменей

- * Разделка рыбы на фарш производится при температуре в теле рыбы не выше 8-12С. Разделанную рыбу тщательно промывают проточной водой для удаления чешуи, крови и пленок и немедленно направляют на приготовление рыбного фарша. Фарш передают на расфасовку замораживание или в кулинарное производство.

Икорное производство

* Расположение производственных, вспомогательных помещений на участке выработки икры должно обеспечивать поточность технологического процесса и соблюдение санитарного режима. Стены в икорном цехе до потолка облицовывают кафельной плиткой, потолок окрашен масляной краской. Рыбу перед разделкой необходимо тщательно промыть проточной водой, брюшко промыть щеткой-душем до полного удаления слизи. Ястыки вынимаются сразу после вскрытия брюшной полости, после чего рыба направляется на дальнейшую обработку, а ястыки - на пробивку икры. Для приготовления икры разрешается применять только кипяченое охлажденные тузлуки, прокаленную соль и растительное масло, консерванты.



Производство мед.жиров и витаминных препаратов

- * Процесс приготовления мед.жира и витаминных препаратов должен быть максимально герметизирован и обеспечен эффективной вентиляцией, аппараты иметь съемные крышки в производственных помещениях должны быть предусмотрен шланги с подводом горячей воды для мытья оборудования.

Выпуск готовой рыбной продукции

- * Готовая продукция убранный в тару и подлежащая отправке с завода хранится в складских помещениях при температуре, предусмотренной технологическими инструкциями и отдельно от пищевой. Вся кулинарная продукция на каждом тарном месте должна иметь трафарет с указанием и часа выработки, сроков и условия хранения.

