

Содержание

Введение.....	3
1. Требования к территории предприятий молочной промышленности	6
2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям предприятий молочной промышленности.....	9
2.1. Требования к производственным и вспомогательным помещениям.....	9
2.2. Требования к заквасочным помещениям	12
2.3. Требования к бытовым помещениям.....	13
2.4. Современные требования к помещениям предприятий. Понятие «чистое помещение»	16
3. Требования к микроклимату на предприятиях молочной промышленности.....	23
4. Санитарно-гигиенические требования к воздуху на предприятиях молочной промышленности	28
4.1. Требования к системам вентиляции и отопления на предприятиях молочной промышленности.....	28
4.2. Состав воздуха внешней среды	31
4.3. Классификация чистых помещений по степени чистоты воздуха	33
4.4. Типы чистых помещений. Системы кондиционирования воздуха.....	43
4.5. Нормы содержания микроорганизмов в воздухе молочных предприятий	48
4.6. Современные методы очистки и обеззараживания воздуха	50
4.7. Современные методы контроля воздуха и определение эффективности обеззараживания воздуха	65
5. Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению.....	72
6. Канализация и очистка сточных вод	77

7. Санитарно-гигиенические требования к освещению производственных предприятий	81
8. Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию и к технологическим процессам молочной промышленности.....	84
8.1. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю.....	84
8.2. Требования к технологическим процессам	86
8.3. Требования к новым видам технологических процессов и оборудования в молочной промышленности.....	92
9. Санитарно-гигиенические требования к упаковке и системам фасовки молочных продуктов.....	95
9.1. Современные требования к упаковочным материалам.....	95
9.2. Упаковка молочных продуктов с длительным сроком хранения.....	97
9.3. Требования к сжатому воздуху в системе фасовки молочных продуктов	109
9.4. Микробиология упаковки	115
9.5. Способы обеззараживания упаковочных материалов.....	119
10. Санитарная обработка на предприятиях молочной промышленности.....	124
10.1. Задачи санитарной обработки	124
10.2. Факторы, определяющие выбор моющего средства	125
10.3. Моющие средства. Их свойства и компоненты	130
10.4. Стадии мойки. Факторы, влияющие на эффективность мойки	137
10.5. Задачи дезинфекции на предприятиях.....	145
10.6. Способы дезинфекции. Требования к дезинфекционным средствам.....	146
10.7. Химические вещества для дезинфекции помещений и оборудования.....	152
10.8. Способы мойки на предприятиях молочной промышленности	170
10.9. Моющие средства, рекомендуемые для предприятий молочной промышленности	185

10.10. Правила мойки и дезинфекции	192
10.11. Проверка результатов мойки и дезинфекции. Методы контроля и определение эффективности обеззараживания	202
11. Условия труда. Санитарно-гигиенические требования к персоналу	210
12. Дезинсекция и дератизация на предприятиях молочной промышленности.....	218
12.1. Дезинсекция	218
12.2. Дератизация	222
12.3. Правила проведения дезинсекции и дератизации на предприятиях молочной промышленности	227
Заключение.....	229
Приложения	230
Литература	269