Листерия
где затаился враг и как с ним бороться

Bislev, Stine Lønnerup.
Vikan.com. 2018.

Бактерия листерии очень распространена в природе, чаще всего она встречаетс я в земле, воде, канализации, пищеварительной системе и продуктах жизнедеятельности животных, на сырых продуктах.

Поскольку листерия очень распространена в природе и часто встречаетс я в земле, воде, канализации, пищеварительной системе и продуктах жизнедеятельности животных и на сырых продуктах, она легко может проникнуть на пищевое производство и распространиться по всему предприятию.

К тому же листерия нередко образует биопленки, которые помогают ей закрепиться на полу, в стоках и на оборудовании. Это усложняет задачу при уборке, защищает ее от сквозняков, тепла и стандартного набора моющих и дезинфицирующих средств. Биопленки листерии также нередко вызывают перекрестное заражение продуктов.

При этом листрия легко размножается при пониженных температурах и может выживать при отрцательных. Обычно этих услових хватает для контроля патогенных микроорганизмов, но в случае с листерией они только устраняют ее конкурентов. А это означает, чо охлажденные и замороженные продукты тоже подвержены риску.

На большинстве предприятий, занимающихся выпуском продктов, готовых к употреблению, поддерживаются довольно низкие температуры, есть питательная среда и влажность, необходимые для роста листерии. Так что, если ваше предприятие занимается выпуском охлажденных продуктов и продуктов, готовых к употреблению, стоит задуматься о бзопасности.

Полы
На неправильно установленных полах или полах из некачественных материалов могут образовываться постоянные лужи, вода может застаиваться или впитываться. Если стыки между полом и стенами или оборудованием недостаточно плотные, в них часто будет задерживаться вода. То же самое проиходит с поврежденными полами или полами, за которыми ухаживают неправильно, ведь в них образуются отверстия, зазоры и трещины. Все это может привести к развитию колоний литерии. Следовательно, правильный выбор, установка полов на производстве и уход за ними очень важны в вопросе контроля листерии.

Стоки
Если листерия попала на предприятие, искать ее нужно прежде всего в дренажной системе. Причина этого состоит в том, что именно в стоках собирается вся вода предприятия, которая может быть заражена листерией, а там как раз есть питательная среда и влажность, благоприятные для развития бактерии.
Хотя очистка стоков – дело неприятное и непростое, оно одно из важнейших в вопросе контроля листерии. Грязные стоки могут стать источником распространения листерии, а она очень легко распространяется через воду. Дренажные системы (по возможности) лучше очищать во время перерывов на производстве, также нужно давать время осесть брызгам и водной взвеси, продезинфицировать поверхности, соприкасающиеся с продуктами. Выбирать, устанавливать и содержать дринажную систему нужно таким образом, чтобы исключить возможность застоя и возврата воды. Дринажные системы с гигиеничной конструкцией намного легче чистить и содержать, при этом они минимизируют риск распространения микробов.

Как избежать попадания листерии с пола и из стоков
С пола и из сточных систем листерия распространяется по всему предприятию – в том числе попадает на продукты – несколькими путями. В их числе обувь, оборудование, колеса тележек и убоочный инвентарь.
Лучший способ предотвратить распространение листерии с пола и из сточных систем – регулярно их чистить и дезинфицировать. Помните, что мыть их нужно таким образом, чтобы минимизировать риск переноса бактерий на другие поверхности помещения. Использование воды из шлангов под всоким давлением или механическое оттирание повышает риск поднятие листерии в воздух, а по нему она проникает в другие помещения, оседает на оборудовании, продуктах и поверхностях, контактирующих с продуктами питания. Весте этого для очистки полов и стоков лучше использовать специально предназначенные для этого цветокодированные инструменты. Инвентарь для пола должен отличаться о цвету от того, который используется для стоков, как и от того, который предназначен для поверхностей, контактирующих с продуктами питания.

Листерия
где затаился враг и как с ним бороться

Производственное оборудование

Как и полы и стоки, места, сложные для очистки как на так и в самом оборудовани, могут накапливать воду, а это приводит к росту и развитию колоний листерии.

Чтобы свести риск к минимуму, необходимо использовать для производства оборудование с гигиеничной консрукцией, которое легко мыть и которое сделано из материалов, допущенных к контакту с продуктами питания. График уборки и дезинфекции следует разрабатывать на основе оценки рисков, однако, если речь идет об оборудовании, используемом для приготовления охлажденных продуктов, готовых к употреблению, эти процедуры лучше проводить как минимуму раз в день.

Ежедневную уборку необходимо дополнять реулярным разбором уборудования и тщательной прочисткой, что позволяет убедиться в чистоте труднодоступных мест, которые не моются при ежедневной уборке. Повторим, частотность такой тщательной уборки зависит от оценки рисков.

Во время убори и дезинфекции обращайте вниманиена труднодоступные области оборудоавния. Листерия быстро приживается в таких местах, особенно если там влажно. К числу таких мест относятся корпуса оборудования с плохим отводом воды, ниши, полые незакрытые колесики, некачественно сваренные шва, внутренняя часть нарезочных аппаратов, накрытые или прикрытые чем-либо места.

Источником распространения листерии также являются смазочные материалы для инвентаря и места задержки воды на линиях подачи сжатого воздуха, поэтому для минимизации риска их необходимо регулярно проверять и заменять.

Уборочный инвентарь

Уборочный инвентарь – идеальный разносчик листерии – исследования показывают, что на пищевых предприятиях листерией заражено 47% уборочного инвентаря (Campden BRI, 1990).

Чтобы предотвратить разпространение листерии через уборочные инструменты, необходимо учитывать два фактора: гигиеничность конструкции и правильное хранение.

Для обеспечения легкости уборки и предотвращения размножения микробов оборудование должно обладать гигиеничной конструкцией. Конструкция считается гигиеничной, если поверхности инструмента гладкие, он состоит всего из обной части либо легко разбирается, не покрыт краской и на нем отсутствуют зазоры.

Помимо гигиеничности конструкции используемого инвентаря, очень важно ухаживать за ним правильно. Все инструменты должны регулярно заменяться, мыться и/или дезинфицироваться после использования, а также правильно храниться на подходящих настенных креплениях или силуэтных досках. Также необходимо использовать систему цветокодирования и отделять инстрменты, используемые для пола, от инструментов для поверхностей, контактирующих с продуктами питания.

Чтобы узнать подробее, прочтите статьи Vikan:

- Статья о линейке UST
- Статья «Уход и хранения уборочного инвентаря»
- Статья о цветокодированном инвентаре

Холодильные и морозильные камеры, вентиляционные системы

Как уже говорилось выше, листерия способна выживать и при очень низких температурах, даже при -5 °C. В охлаждающих и морозильных камерах всегда влажно и холодно, а в таких условиях литерии не нужно бороться за выживание с другими микроорганизмами, поэтому эти места – отличное для нее убежище.

Испарительные охладители и вентиляторы в холодильных и морозильных камерах необходимо постоянно очищать и дезинфицировать. Конденсат от систем охлаждения должен направляться прямо в стоки или каплесборники, которые нужно регулярно опорожнять, чистить и дезинфицировать. Продукты никогда не должны проноситься под системами охлаждения и заморозки.

Во многих вентиляционных системах также установлены испарители, которые необходимо чистить. Боле того, принципиальное значение имеет предотвращение обазования конденсата в вентиляционных системах, а следовательно, накопение воды.

Vikan A/S • +7 915 160 09 78 • sgrekova@vikan.com