

企业ISO9001/ISO14001/ISO45001资质认证- 熟肉制品二次灭菌各环节应注意的问题1

产品名称	企业ISO9001/ISO14001/ISO45001资质认证- 熟肉制品二次灭菌各环节应注意的问题1
公司名称	河南蓝蜗牛商务服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	漯河市郾城区井冈山路北段莱茵风景26幢505号 (注册地址)
联系电话	15539593333

产品详情

熟肉制品二次灭菌各环节应注意的问题1

二次灭菌的定义

一些透气性材料（如：天然肠衣、蛋白肠衣、纤维素肠衣、玻璃纸肠衣等），灌装的产品（如：烤肠、火腿类制品）或裸装产品（如：烤肉类制品）蒸煮成熟后，为了便于存放和延长保质期，需要进行第二次包装，在凉放和二次包装过程中产品表面必然会或多或少的受到污染，因此，包装完成后要再一次杀菌，称为二次灭菌。

污染来源

如何将污染降低到zui小程度，是二次灭菌肉制品生产过程中的一个关键控制点。

科研人员对包装环境、操作人员的双手和工具的卫生状况进行检查后，发现这些场所或部位均含有一定数量的微生物，具体数量如下：空气100—1000个/cm²；人手10000—1000000个/cm²；工作台面1000~100000个/cm²；电子秤表面100~1000个/cm²；塑料周转箱100~1000个/em；工作服10000~10000000个/cm²；从这组数据可以看出，如果不对包装问的环境及设施进行严格的卫生管理，那么，整个包装过程就会变成一个对食品进行细菌接种的过程。为了将二次污染降低到zui小程度，我们进行了大量细致的试验和检测，制定了合理的解决办法。

生产人员进入车间之前严格按下列程序进行：

(1) 更衣—换上拖鞋进入沐浴室沐浴—换上消过毒的工作服和胶鞋—整理好衣帽进入洗手消毒程序。

(2) 洗手、消毒。

清水冲洗—皂液洗—清水冲洗—在消毒液中浸泡3s以上—清水冲—干手—用75%的酒精消毒。然后通过鞋靴消毒池对鞋靴消毒——通过风淋吹去身上的灰尘。

(3) 将领来的包装材料放到缓冲间进行紫外线消毒，消毒后将工作场所的地面清扫干净，再对操作用具、容器具、台案、电子秤、周转箱用万分之二的二氧化氯消毒，然后用75%的酒精对操作人员的手进行消毒，戴好口罩方可操作。

(4) 工作过程保持工作环境的干净卫生，操作人员的手每30min用75%的酒精消毒一次。

(5) 工作结束彻底搞好工作区域的所有卫生，对操作用具、容器具、台案、电子秤、周转箱等用万分之二的二氧化氯再次严格消毒。离开工作场所前将臭氧发生器开启60min对操作间进行消毒。使空气中菌落总数降到10个/cm²，符合<50个/cm²的要求。

目前结合使用食品动态消毒机效果较好。该设备进行杀菌消毒和除尘的原理是：采用双电极等离子体静电场对带负电细菌分解与击破，将尘埃极化并吸附，再组合药物浸渍型活性炭、静电网、光触媒催化装置等组件进行二次杀菌过滤，经过处理的洁净空气大量快速循环流动，使受控环境保持在“无菌无尘室”标准。在有人情况下持续使用，对人体无害。该设备杀菌迅速彻底，对霉菌的杀灭率达97%，对其他有害菌的杀灭率可达99.99%。工作服、胶鞋洗干净后在紫外灯下照射1~2h。紫外灯的辐照范围是1.5~2m。