

УДК 613 (075.8)

ББК 51.23я73

Канарская, З.А., Канарский, А.В., Астраханцева, М.Н., Поливанов, М.А., Давлетбаева, Д.З., Сидоров, Ю.Д. Методы микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности: практикум для студентов заочной формы обучения по специальности 260602 65 «Пищевая инженерия малых предприятий»/ З.А. Канарская, А.В. Канарский, М.Н. Астраханцева, М.А. Поливанов, Д.З. Давлетбаева, Ю.Д. Сидоров - Казань: Изд-во Казан. гос. технол. ун-та., 2010. - 103 с.

Практикум соответствует государственному образовательному стандарту дисциплины “Санитария и гигиена питания” по специальности 260602 65 «Пищевая инженерия малых предприятий».

Рассмотрены требования к организации производственного контроля, порядок организации и проведения производственного контроля, система управления качеством на пищевых объектах.

Приведены микробиологические методы анализа воздуха, воды, почвы, мясного сырья и продуктов из мяса.

Предназначено для студентов заочной формы обучения факультета пищевой инженерии, изучающих дисциплину “Санитария и гигиена питания”.

Подготовлено совместно кафедрами пищевой биотехнологии и пищевая инженерия малых предприятий.

Печатается по решению методической комиссии специальностей технологического профиля.

Рецензенты:

Старший научный сотрудник
лаборатории магнитной радиоскопии
и квантовой электроники КГУ, д. ф. - м. н.

В.А. Иваньшин

доцент каф. ЛЭ КГУ, к.г.н.

В.А. Федорова

©Канарская З.А., Канарский А.В., М.Н. Астраханцева, Поливанов М.А., Давлетбаева Д.З., Сидоров Ю.Д. 2010
© Казанский государственный технологический университет, 2010 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	4
ВВЕДЕНИЕ	5
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ	7
ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ	7
СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ НА ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТАХ	12
ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ ПО КУРСУ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»	15
Лабораторная работа № 1	
МЕТОДЫ САНИТАРНО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ВОЗДУХА	15
Лабораторная работа №2	
САНИТАРНО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ ВОДЫ	19
Лабораторная работа №3	
САНИТАРНО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ ПОЧВЫ	25
Лабораторная работа №4	
САНИТАРНО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ СМЫВОВ С РУК И ПРЕДМЕТОВ ОКРУЖАЮЩЕЙ ОБСТАНОВКИ	30
Приложения для подготовки к лабораторным работам №1-4	34
Лабораторная работа № 5	
ОПРЕДЕЛЕНИЕ МИКРОБНЫХ КОНТАМИНАНТОВ В МЯСЕ	38
Лабораторная работа № 6	
ОПРЕДЕЛЕНИЕ МИКРОБНЫХ КОНТАМИНАНТОВ В КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ И ПРОДУКТАХ ИЗ МЯСА	81
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	102