

Санитарная служба города Могилева и Могилевского района информирует о выполнении Постановления по реализации «Основных направлений обеспечения населения качественными и безопасными продовольственным сырьем и пищевыми продуктами», утвержденных Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 17 мая 2004 года № 573 пищевыми предприятиями города Могилева и Могилевского района.

На **ОАО «Бабушкина крынка»** внедрена система менеджмента безопасности пищевых продуктов «Проектирование и производство молока и молочных продуктов: цельномолочной продукции, масла животного (методом непрерывного сбивания), сухих молочных продуктов, мороженого, сыров твердых и полутвердых, соответствующая требованиям LST EN ISO 22000:2005.

Внедрена система качества пищевых продуктов на соответствие требованиям LST EN ISO 9001:2008 в следующей области деятельности «Проектирование и производство молока и молочных продуктов: цельномолочной продукции, масла животного (методом непрерывного сбивания), сухих молочных продуктов, мороженого, сыров твердых и полутвердых.

В целях совершенствования лабораторного контроля качества сырья и выпускаемой продукции проведен капитальный ремонт химической лаборатории, заменено лабораторное оборудование, произведена замена лабораторных шкафов, заменены шкафы для хранения реактивов.

Приобретены:

- центрифуги с автоматическим заданием времени проведения испытаний и поддержанием температуры;
- современные аналитические электронные весы;
- рефрактометры для быстрого определения содержания массовой доли сухих веществ по показателям преломления;
- терморегулирующие бани, обеспечивающие высокую точность поддержания температуры;
- инфракрасные термометры для бесконтактного измерения температуры;
- автоматическое устройство для дозировки жидкостей;
- современный титратор для контроля кислотности готового продукта по PH;
- ламинарный шкаф для проведения посевов.

Организована лаборатория для определения антибиотиков методом «ИФА». Ведется капитальный ремонт микробиологической лаборатории. Проведен капитальный ремонт и заменено оборудование в лаборатории творожного участка.

Введен в эксплуатацию цех по производству сухой подсырной сыворотки в отдельно стоящем помещении.

Проведен текущий ремонт камеры хранения сухих молочных продуктов, цельномолочной продукции. Произведен капитальный ремонт на приемке молока, в помещении молокохранилища, в цехе мороженого. Проведен текущий ремонт участка розлива, ведутся работы по ремонту аппаратного участка. Выделены отдельные помещения для подготовки маслотары.

Приобретены и установлены струйные маркираторы для мелкой фасовки на фасовочные автоматы. В производственных участках установлены умывальники с фотоэлементами. Для обработки и дезинфекции воздуха в производственных помещениях приобретены установки «Циклон». Для мойки высоких стен, потолков в производственные цеха приобретены машины высокого давления «Kercher». Приобретены два прибора для определения качества мойки оборудования «Люминометр».

В аппаратном участке установлена и запущена в работу линия пастеризации и сепарирования молока производительностью 25т/час в комплекте с пастеризационно-охладительной установкой, сепаратором-сливкоотделителем, бактофугой, нормализующим узлом, гомогенизатором, деаэратором.

Приобретена пастеризационно-охладительная установка в комплекте с гомогенизатором на 10т/ч для производства кисломолочных продуктов. Приобретены и запущены в работу два автомата фасовки сметаны и кисломолочных продуктов в квадратные полиэтиленовые стаканы под запайку. Приобретены и запущены в работу автоматы фасовки масла. Приобретена и установлена линия по производству творога зерненного производства «ОБРАМ». Приобретена и устанавливается СИП-мойка для аппаратного участка и розлива.

Организован склад с регулированием влажностно-температурных параметров для наполнителей. В производственных участках заменены площадки обслуживания на площадки из нержавеющей стали.

Приобретено 14 автофургонов-изотерм для доставки молочных продуктов в торговые точки, 8 автомолцистерн для доставки сырья (из них 4 автомолцистерны по 8 тонн, 4 автомолцистерны по 18 тонн), 2 полуприцепа на 30 тонн.

На **РУПП «Могилевхлебпром»** в течение 2010 года проводились мероприятия по поддержанию и совершенствованию системы менеджмента качества в соответствии с требованиями СТБ ISO 9001-2009.

Проведено обучение специалистов предприятий по теме «Вопросы разработки и внедрения системы менеджмента качества в соответствии с принципами НАССАР (на основе СТБ 1470-2004)».

На производстве № 1:

- произведен косметический ремонт производственных, вспомогательных и бытовых помещений;
- оборудован навес для мойки автоцистерн для транспортировки хлебного кваса;
- оборудовано помещение для мойки оборотной тары;
- проведен косметический ремонт отделения по приготовлению сахарных сиропов для производства хлебного кваса с заменой плитки на стенах и потолках;
- произведен косметический ремонт склада хранения сырья с облицовкой стен плиткой и ремонтом полов;
- оборудован навес в экспедиции готовой продукции для отгрузки кондитерских изделий;
- произведен косметический ремонт котельной;
- приобретены теплообменник для охлаждения хлебного кваса и жарочный шкаф для обработки и жарки семян и орехов.

На производстве № 3:

- произведен демонтаж изношенных емкостей в заквасочном отделении, произведена замена емкостей, трубопроводов, кранов;
- оборудован смывной кран в производственном цехе;
- произведен косметический ремонт в помещениях ввода воды, в мехмастерских, помещении участка упаковки хлебобулочных изделий, камеры № 1 по сохранности свежести хлеба, рецептурно-подготовительного отделения с выделением зон подготовки и хранения сырья;
- произведен ремонт туалетов в мужском гардеробе и в механических мастерских;
- оборудованы помещения комнаты приема пищи для основных рабочих, комнаты приема пищи для вспомогательных рабочих, цеховая лаборатория;
- произведена частичная замена изношенных пекарских листов и контейнеров для выпечки хлебобулочных изделий;
- произведен ремонт кровли производственного и вспомогательных участков;
- произведен демонтаж морально устаревших изношенных печей ФТЛ-2 по выпечке формовых хлебов на технологических линиях № 1, № 2;
- приобретен, установлен, введен в производство расстойно-печной агрегат Г4-РПА 20 для производства формовых хлебов;

- приобретена, установлена, введена в производство ротационная печь ROTOR 88 для выпечки мелкоштучных булочных изделий;

Приобретен, установлен, введен в производство автомат для нарезки и упаковки хлебобулочных изделий DAINA.

На производстве № 4:

- в складе суточного хранения сырья для хлебобулочного цеха произведена замена оконных блоков, произведен косметический ремонт, установлены дополнительные стеллажи для сырья;

- произведена замена холодильной камеры для хранения яиц куриных;

- оборудовано помещение для хранения упаковочных материалов;

- оборудовано место для мойки поддонов;

- произведена реконструкция яйцебитни. Оборудованы помещения для мойки технологического и уборочного инвентаря, используемого для приготовления яичной массы;

- произведен косметический ремонт коридора для разгрузки сырья с заменой потолочного покрытия; склада хранения вспомогательных материалов с установкой дополнительных стеллажей; мужского гардероба;

- приобретена, смонтирована, введена в производство комплексно-механизированная линия по производству батанообразных изделий.

На **ОАО «Могилевская фабрика мороженого»** для обеспечения населения качественными и безопасными пищевыми продуктами проведены мероприятия:

- разработан проект и выполняется капитальный ремонт с модернизацией ва- рочного отделения производственного корпуса;

- введено в эксплуатацию технологическое оборудование по производству смеси мороженого закрытым способом, которое также включает централизованную моечную СІР - станцию. На установленное технологическое оборудование получено удостоверение о государственной гигиенической регистрации;

- произведен ремонт склада для хранения моющих и дезинфицирующих средств;

- произведена замена деревянных поддонов в производственных помещениях на поддоны, легко поддающиеся санитарной обработке;

- произведена перепланировка санитарно-бытовых помещений по типу санпро- пускника: выделено отдельное помещение под гардероб верхней и домашней одежды, гардероб санитарной одежды;

- произведен ремонт твердого покрытия территории предприятия;

- произведена замена деревянных оконных блоков вафельного участка на кон- струкции, легко поддающиеся санитарной обработке;

- введен в эксплуатацию новый склад для хранения сырья с оборудованием для поддержания заданных параметров микроклимата;

- проведен предварительный экологический анализ предприятия с целью вне- дрения системы управления окружающей средой, сертификация системы за- планирована на конец декабря текущего года;

- выполнен капитальный ремонт помещения централизованной моечной;

- для повышения качества санитарной обработки приобретен аппарат высокого давления с возможностью аэрозольной дезинфекции;

- выполняется капитальный ремонт отделения по производству майонеза с мо- дернизацией технологического оборудования и вводом в эксплуатацию совре- менного вентиляционного оборудования с системой рекуперации тепла;

- внедрена система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов НАССР при производстве и хранении сырков глазированных;

- проводится модернизация технологического оборудования на участке по про- изводству мороженого: заключены контракты на поставку двух новых зару- бежных высокопроизводительных технологических линий;

- проведен косметический ремонт на участке выработки мороженого в брикетах;
- проводится строительство тамбура на введенном в эксплуатацию складе для хранения готовой продукции;
- проведен ремонт участка по производству тары из гофрированного картона.