



ЗА РАБОТОЙ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВ

СЫРЫ

(твердые, мягкие) -
изготовление только из
пастеризованного молока



СРОКИ И УСЛОВИЯ

созревания сыров строго в
соответствии
с техническими инструкциями
и ГОСТами



НЕ ДОПУСКАЕТСЯ

выпуск в реализацию сыров, не
прошедших установленный
срок созревания



ОБОРУДОВАНИЕ

сырохранилищ полками и
стеллажами, легко
поддающимися мойке и
дезинфекции



КАМЕРЫ

хранения масла и сыра - побелка
и дезинфекция не реже 2 раз в
год, с освобождением камер
от продукции



БАКТЕРИЦИДНЫЕ ЛАМПЫ

для стерилизации воздуха - в помещениях посолки, обсушки и упаковки сыра в пленку



ЗАПРЕТ

проведения ремонтных работ и дезинфекции помещений в период выработки продукции



УЧЕТ

бьющихся предметов в каждом цехе



ХРАНЕНИЕ

тары и упаковочных материалов в специально выделенном помещении



МАРКИРОВКА

продукции
- строго в соответствии с нормативной документацией



КОНТРОЛЬ

температуры и влажности в камере или складе хранения готовой продукции, порядок и сроки реализации готовой продукции лабораторией 2 - 3 раза в смену. Фиксация результатов контроля в специальном журнале камеры



РАЗМЕЩЕНИЕ

сырья, припасов и готовой продукции в камере или на складе - строго по партиям с указанием даты, смены выработки и номера партии



ОТПУСК

готовой продукции - сопроводительная документация о качестве и безопасности

