**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ**

**ОЦЕНКА яиц и яичных продуктов**

Яйца и яичный порошок меланж широко используются в общественном питании, так как входят в рецептуры многих блюд. Из яиц вырабатывают жидкие и сухие яйцепродукты. К жидким относятся пастеризованные смеси для омлета.

Сухие яичные продукты - это яичный порошок, белок, желток, сублимационные продукты. Яйца и яйцепродукты могут содержать возбудителей сальмонеллеза, туберкулеза, орнитоза, а также бактерии Proteus и золотистого стафилококка. Инфекция попадает в содержимое яйца до образования скорлупы (эндогенный путь) или через повреждения скорлупы (экзогенный путь). Утиные и гусиные яйца запрещают использовать на предприятиях общественного питания, а также для приготовления майонеза, меланжа и яичных порошков, так как в них обнаруживают сальмонеллы. Допускается использование в хлебопекарной промышленности для производства мелкоштучных изделий.

Представленные для реализации яйца проходят ветеринарно-санитарную экспертизу и должны иметь ветеринарные свидетельство, что могут использоваться для пищевых целей. В случае заболеваний птицы яйца утилизируются. Куриные яйца, в зависимости от срока хранения и качества, подразделяют на диетические и столовые. К диетическим относят яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток, не считая дня снесения. К столовым относят яйца, поступившие к потребителю не позднее, чем через 25 суток со дня сортировки или хранения в холодильнике не более 120 суток.

Свежесть яиц определяется при внешнем осмотре и просвечивая их овоскопом. Свежие яйца прозрачные, несвежие мутные, с увеличенной воздушной камерой. Скорлупа диетических и столовых яиц должна быть неповрежденной и чистой, без кровяных пятен и помета. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов.

Не допускается использование яиц, которые относятся к техническому браку и имеют следующие дефекты: красюк — желток смешен с белком в результате микробиологической порчи, или содержимое яйца окрашено кровью; кровяное кольцо - наличие на поверхности желтка или белка кровяных включений; тумак - затхлый или гнилостный запах; зеленая гниль - белок имеет зеленый цвет и неприятный запах; миражное яйцо - изъятое из инкубатора как неоплодотворенное. Пищевые неполноценные яйца с пороками насечки, бой, мятый бок, малое пятно и запашистое направляются на промпереработку. Яйца с остальными пороками утилизируют, составляя об этом соответствующий акт.

На предприятиях общественного питания должны использоваться свежие чистые яйца, без механических повреждений с плотным просвечивающим белком и малозаметными желтком в центре, высота воздушной камеры должны быть не более 13 мм. Яйца — хорошая среда для развития микроорганизмов. Среди бактерий наиболее частыми возбудителями порчи являются Pseudomonas fluorescens, Proteus vulgaris, Micrococcus roseus, Bacillus subtilis, Clostridium putrificum, Clostridium sporogenes. При хранении в условиях повышенной влажности развиваются плесени родов Penicillium, Cladosporium, Aspergillus, а также дрожжи Torulopsis vicola. Перед использованием на предприятиях общественного питания, согласно СанПиН 2.3.6.1079—01, куриные яйца дезинфицируют. Обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется в специально отведенном помещении, в промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2% раствором кальцинированной соды, 0,5%-ным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду.

**Яичный меланж** — замороженная смесь белка и желтка - является скоропортящимся продуктом, в нем может встречаться патогенная и условно- патогенная микрофлора. Бактериальная обсемененность меланжа нормируется: КМАФАнМ не более 5 х 105, не допускается БГКП в 0,1 г, золотистый стафилококк и протей в 1 г, сальмонеллы должны отсутствовать. При изготовлении яичного порошка высушиванием погибают не все микроорганизмы, нередко в нем обнаруживают до нескольких десятков и даже сотен тысяч микроорганизмов в 1 г, преимущественно это спорообразующие и кокковые формы бактерий. Оценивают яичный порошок по тем же микробиологическим показателям, что и меланж (БГКП должны отсутствовать в 0,1 г продукта). Если БГКП обнаруживаются, то яичный порошок разрешается использовать только для изготовления хлебобулочных изделий, подвергающихся термической обработке при высокой температуре.

Химик-эксперт медицинской организации Филиала

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в

Чувашской Республике- Чувашии в г. Новочебоксарске» Николаева О.М.