

A decorative L-shaped frame composed of thick black lines. The top-left corner is a horizontal line extending to the right, then a vertical line extending downwards. The bottom-right corner is a horizontal line extending to the left, then a vertical line extending upwards. The text is centered within the open space of this frame.

SÜT ENDÜSTRSİNDE SANİTASYON

BÖLÜM 1: Süt İşletmesi ve Sanitasyon

■ HİJYEN NEDİR?

Sağlık için gerekli koşulların sağlanması ve sürdürülmesi için öngörülen uygulamalardır.

■ SANİTASYON NEDİR?

Sağlık için uygun koşulların oluşturulması ve sürdürülmesi işlemidir.

Gıda sanayinde sanitasyon:

Gıda hammaddesinin;

- Taşınması
- Ürüne işlenmesi
- Ambalajlanması
- Depolanması
- Satışı

Sırasında çeşitli kaynaklardan olabilecek kontaminasyonların engellenmesidir.

Endüstriye yönelik hijyenik önlemler

- Kaliteli hammadde seçimi
- İyi bir ön işleme
- İyi hazırlanmış bir işletme dizaynı
- Uygun işletme ekipmanlarının seçimi

Endüstriye yönelik hijyenik önlemler

- Geređi dođrultusunda uygulanmıř
- Uygun işletme ve altyapı koşullarının sağlanması
- Bulařmaların önlenmesi
- Sağlıklı ve temiz personelin alıştırılması

Endüstriye yönelik hijyenik önlemler

- Böcekler ve haşerelerle mücadele
- Uygun ambalajlama tekniđi ve materyalin seçimi
- Depolama ve dağıtım koşullarının iyileştirilmesi

Süt işletmelerinde ve ekipmanlarında gerekli sanitasyon koşullarının sağlanmasının temel amacı:

- Halk sağlığı açısından

İnsan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte ürün üretimini olanaklı kılmak.

- Ticari açıdan

Raf ömrü uzun süt ürünlerinin satışa sunulmasını sağlamak.

Etkili bir sanitasyon programı ile;

- Yasal düzenlemelere uyma şansı artar.
- Ürün kalitesi ve raf ömrü arttırılabilir.
- Ürünlerin pazarlanmasında etkin reklam aracıdır.
- Enerji ve işletme maliyetlerini azaltabilir.
- Randımanda artış sağlanabilir.