
Требования к работе предприятий общественного питания

С. А. Сидорова, канд. техн. наук, доцент

Содержание:

1. Введение
 2. Характеристика типа предприятия и формы обслуживания
 3. Санитарное законодательство и санитарный надзор
 4. Санитарно-гигиеническая оценка предприятия. Её нормативная база
 5. Роль санитарно-эпидемиологической экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов
 6. Санитарно-гигиенические показатели. Нормативные требования
- Заключение
- Список литературы

1. Введение

Питание человека играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов.

В работе предприятий питания все большее значение приобретают вопросы соблюдения санитарного законодательства по проведению контроля и санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в целях обеспечения безопасности выпускаемой продукции.

Ввиду быстрого развития в последние годы сети предприятий питания некоторые информационные области в данном секторе услуг не получили должного внимания и данные о состоянии этой группы объектов достаточно разнородны, иногда – противоречивы. Вместе с тем, общественное питание является одним из важнейших факторов, дающих интегральную оценку социально-экономического уровня общества и понимание его состояния необходимо для формирования перспективных планов, как для представителей отрасли, так и для организаций, осуществляющих надзор за объектами этой отрасли.

Следует учитывать важность профилактических мероприятий на предприятиях питания. Их организация должна базироваться на системе последовательных действий как владельца объекта, так и надзорных органов.

2. Характеристика типа предприятия и формы обслуживания.

Предприятие общественного питания - предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления (ГОСТ Р 50647).

Кафе украинской кухни - это предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки. Кафе различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная;
- по контингенту потребителей - кафе-молодежное, детское и др.

На предприятиях общественного питания любого типа и класса должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества при условии соблюдения "Правил производства и реализации продукции общественного питания", утвержденных Постановлением Правительства РФ от 13.04.93 № 332, санитарных и технологических норм и правил, а также требований пожарной и электробезопасности.

В кафе украинской кухни выполняются требования нормативных документов по безопасности услуг:

- имеет удобные подъездные пути и пешеходные доступы ко входу,
- необходимые справочно-информационные указатели.
- прилегающая к предприятию территория должна иметь искусственное освещение в вечернее время.

- санитарно-гигиенические и технологические требования СанПиН 42-123-5777, СанПиН 42-123-4117, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов - в соответствии с требованиями МБТ 5061;
- экологической безопасности - СанПиН 42-123-5777, СНиП 2.08.02;
- противопожарной безопасности - ГОСТ 12.1.004;
- электробезопасности - СНиП 11-4.

Формы обслуживания – определенный способ предоставления услуг, состоящий из набора конкретных сервисных операций и благ для потребителя. В одной и той же разновидности услуг могут быть задействованы разные формы обслуживания, которые выражаются для удобства клиентов и сближения процесса обслуживания с запросами потребителя. Или, форма обслуживания – это вид труда, обусловленный содержанием услуги, т.е. каким образом предприятие реализует свои услуги:

обслуживание в условиях стационарных предприятий

обслуживание с выездом на дом

по месту работы

обслуживание по кредитным или членским карточкам и др.

Назначение формы обслуживания заключается в обеспечении максимальной доступности услуги потребителю и удобства пользования.

Обслуживание в кафе осуществляется в стационарных условиях при непосредственном контакте с потребителем. Таким образом, при предоставлении услуг питания потребителю, соблюдаются требования безопасности, регламентируемые СанПиН (42-4213-5777-91 и 42-123-4117-86), а также санитарно-гигиеническим, медико-биологическим показателям, утвержденным Минздравмедпромом России.

Так как обслуживание потребителей происходит в непосредственном контакте, для обеспечения безопасности клиента предполагается контроль за состоянием здоровья, соблюдением личной гигиены, гигиенической подготовкой и аттестацией персонала. В соответствии приказом Минздрава России от 14.04.00 № 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов» установлена личная медицинская книжка (ЛМК). ЛМК заводится на каждого работника кафе по установленной форме. В ней содержатся все необходимые данные о состоянии здоровья работника.

Персонал кафе строго соблюдает правила личной гигиены, так как грубые нарушения требований личной гигиены могут отразиться не только на здоровье работников, но и послужить причиной массовых кишечных инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших медицинские обследования, за организацию мероприятий, необходимых для выполнения личной гигиены, несет руководитель предприятия питания.

Кафе относится к стационарным предприятиям быстрого обслуживания.

Меню, предлагаемое в кафе, не отличается сложностью приготовляемых блюд, соответственно оборудование имеет среднюю производительность при минимальных габаритах, высокое качество, надежность, удобно в работе и легко подвергается санитарной обработке.

3. Санитарное законодательство и санитарный надзор.

Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения основывается на Конституции Российской Федерации и включает Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», другие Федеральные законы, а также иные нормативные правовые акты Российской Федерации: санитарные правила (СП, СанПиН), гигиенические нормативы (ГН) и др.

На основании Федерального закона Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ граждане Российской Федерации «имеют право на благоприятную среду обитания, факторы которой не оказывают вредного воздействия на человека», на «информацию о санитарно-эпидемиологической обстановке, состоянии среды обитания, качестве продукции» и др.

Согласно Федеральному закону «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в нашей стране действует госсанэпидслужба Российской Федерации — единая федеральная централизованная система органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Госсанэпиднадзор включает:

1. контроль за выполнением санитарного законодательства;
2. контроль за санитарно-эпидемиологической обстановкой;
3. проведение санитарно-эпидемиологических исследований и разработку предложений о проведении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
4. санитарно-карантинный контроль на границах.

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор осуществляется в двух формах работы:

Предупредительный надзор и текущий надзор.

Предупредительный надзор должен обеспечить предупреждение нарушений гигиенических нормативов и санитарных правил на стадии разработки новых продуктов, материалов и изделий, на стадиях проектирования и строительства различных объектов, в том числе пищевых предприятий и предприятий общественного питания. Текущий надзор осуществляется для контроля соблюдения санитарных правил на действующих предприятиях.

4. Санитарно-гигиеническая оценка предприятия и её нормативная база.

Гигиенические требования к вентиляции и отоплению

На предприятиях общественного питания в результате производственных технологических процессов в воздух помещений могут поступать избыточное тепло (в горячем и кондитерских цехах), влага, углекислый газ, угарный газ и другие вредные газы, пыль, копоть и т.д. Для удаления вредных веществ, избытка тепла и влаги, нормализации микроклимата и подачи чистого воздуха применяется вентиляция. Вентиляция — совокупность технических средств, обеспечивающих воздухообмен в помещениях. Вентиляция должна (зимой вместе с отоплением) обеспечивать оптимальные или допустимые параметры воздушной среды на рабочих местах.

Смена воздуха в помещении в процессе вентиляции называется воздухообменом. Кратность воздухообмена показывает, сколько раз в течение часа сменяется воздух данного помещения. Кратность воздухообмена в заготовочных цехах принимается равной 4 объемам в час — для вытяжки и 3 — для притока, в моечных — соответственно 6 и 4 объемам в час. Для горячих цехов необходимо проведение расчетов кратности воздухообмена.

Вентиляция бывает естественная и искусственная. Естественная вентиляция осуществляется в результате разницы температуры и давления воздуха снаружи и внутри помещения путем проветривания (аэрации) через различные проемы (окна, форточки, фрамуги, двери и т.д.) или путем фильтрации через поры и неплотности наружных ограждений.

Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил (СНиП, ГОСТ, СанПиН).

Рекомендуется предусматривать очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодный период года до температуры не ниже 12 С и так, чтобы разница температур подаваемого воздуха и воздуха помещений не превышала 5 С. Приточный воздух должен поступать в верхнюю зону помещений. Одной приточной системой можно объединить горячий и кондитерский цеха, моечные и заготовочные цеха. В этих цехах вытяжка должна преобладать над притоком не менее чем в два раза, а в залах — приток над вытяжкой, т.е. подпор приточного воздуха должен приходиться на наиболее чистые помещения. Благодаря этому загрязненный воздух не проникает в зал и другие производственные помещения.

Требования к водоснабжению и канализации.

Рассматриваемое предприятие питания - кафе, расположено в черте города, таким образом, водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода. Так же имеется санитарно-эпидемиологическое заключение на источники водоснабжения. Количество воды, используемой на предприятии, полностью обеспечивает потребности.

Расчетные секундные расходы воды и процент одновременного действия оборудования

Оборудование	Расход воды, л/сек.	Процент одновременного действия
Моечные(производственные)	0,3	30
Раковины (производственные)	0,2	40
Машины посудомоечные	0,3	100
Картофелемойки, картофелечистки	0,2	100
Котлы варочные	0,2	60
Ледогенераторы	0,1	50

Потребности предприятия в водных источниках не велика, а поскольку водоснабжение предприятия осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, все потребности успешно реализуется.

Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом предусмотрены такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья. Горячая и холодная вода проведены ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также к технологическому оборудованию. На предприятии не используется горячая вода из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей и для обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений. Также не используется привозная вода.

Канализационные стоки с производственными стоками проведены в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий. Стояки бытовой канализации из верхних этажей жилых домов и зданий иного назначения проведены только в технологических каналах. Канализационные стояки не проложены в обеденных залах, производственных и складских помещениях. В помещении предприятия сети бытовой и производственной канализации не объединены с хозяйственно-фекальной канализацией этих зданий.

В санитарных узлах, душевых и ваннах, расположенных над кафе, полы имеют гидроизоляцию.

Гигиеническое значение воды.

На предприятиях общественного питания вода используется для технологических (обработки сырья, приготовления супов, соусов, напитков и др.), технических (для работы оборудования, аппаратов) и санитарных целей. Состав и качество воды существенно отражается на вкусовых и других органолептических показателях блюд. Очень важно наличие достаточного количества воды для мытья посуды, инвентаря и оборудования, для личной гигиены персонала, уборки помещений, проведения дезинфекции и других санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Питьевая вода, поступающая на предприятия общественного питания и другим потребителям, должна соответствовать гигиеническим нормативам и быть безвредной по химическому составу.

Гигиенические требования к качеству питьевой воды

Качество питьевой воды, подаваемой централизованными системами питьевого водоснабжения в распределительную сеть, а также в точках водоразбора наружной и внутренней водопроводной сети должно отвечать требованиям действующих

Санитарных правил и норм «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Согласно этому нормативному документу «питьевая вода должна быть безопасна в эпидемическом и радиационном отношении, безвредна по химическому составу и иметь благоприятные органолептические свойства».

Нормативы органолептических свойств питьевой воды. Органолептические показатели питьевой воды имеют важное гигиеническое значение. Ухудшение их свидетельствует о неблагополучном состоянии водоисточника или системы водоснабжения. Вкусовые свойства воды отражаются на вкусе и качестве изготавливаемой пищевой продукции.

Органолептические свойства воды оцениваются следующими показателями: запах и привкус — в баллах по пятибалльной шкале; цветность — в градусах по имитирующей

шкале; мутность — в единицах мутности по формазину (ЕМФ) или мг/л по коалину. Запах и привкус воды не должны превышать 2 баллов, цветность — 20 градусов, мутность — 2,6 ЕМФ или 1,5 мг/л. Для конкретной системы водоснабжения местные органы санитарной службы могут устанавливать другие показатели запаха и привкуса воды. Не допускается присутствие в питьевой воде различных невооруженным глазом водных организмов и поверхностной пленки.

Органолептические свойства воды зависят от концентрации в воде химических веществ, влияющих на цвет и вкус воды, таких как сульфатов, хлоридов, железа, меди, цинка, марганца, солей кальция и магния и полифосфатов. Содержание этих химических веществ в воде должно соответствовать нормативам.

Гигиена освещения

На освещенность влияет также конструкция световых проемов, их чистота.

Загрязненные окна (при двойном остеклении) снижают естественную освещенность до 70 %, запыленные, замерзшие — до 80 %. Остекленные поверхности окон и проемов должны содержаться в чистоте, по мере загрязнения их необходимо очищать.

На освещенность помещений влияет окраска стен и потолка. Наибольшее отражение дает белый цвет (80 %), поэтому на предприятиях общественного питания стены, потолки, оконные переплеты и оборудование должны быть окрашены в светлые тона. Загроможденность световых проемов резко снижает естественную освещенность помещений. Запрещается заставлять окна оборудованием, тарой, заменять стекла фанерой и т.п.

На предприятиях общественного питания плохое освещение производственных помещений приводит к снижению остроты зрения, и, как следствие, качества и безопасности приготовляемых блюд. Ухудшение зрительной функции, быстрая утомляемость работников может стать причиной производственных травм. Для зрительной работы имеет значение уровень освещенности рабочей поверхности, а также яркость, контрастность, блескость и другие качественные показатели освещения.

Освещение может быть естественным, искусственным и комбинированным. На предприятиях общественного питания во всех производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях естественное и искусственное освещение должно соответствовать санитарным правилам.

Естественное освещение за счет солнечного света имеет большее гигиеническое и физиологическое значение. Общее самочувствие работников, производительность их труда и качество работы при естественном освещении выше чем при искусственном. В помещениях с постоянным пребыванием людей должно быть естественное освещение. Гигиенические требования к естественному освещению

На предприятиях общественного питания должно максимально использоваться естественное освещение. Оно обязательно предусматривается в залах, горячем, холодном, кондитерском и заготовочных цехах, в административно-бытовых помещениях.

В кладовых, хлебозерке, вестибюлях, гардеробных, душевых, бельевых, туалетах и коридорах допускается освещение вторым светом (через стеклянные перегородки смежных помещений) или только искусственным. Допускается освещение вторым

светом и в небольших моечных отделениях.

Естественное освещение может быть боковым (через окна), Верхним (через световые проемы в крыше и фонари в потолке) и комбинированным. Естественная освещенность помещений колеблется в широких пределах и зависит от светового климата местности, ориентации окон по странам света, от времени года, метеорологических условий. При южной ориентации интенсивность солнечной радиации внутри помещения составляет 25 % от наружной.

Гигиенические требования к искусственному освещению

Искусственное освещение должно быть достаточным, равномерным, без блескости и теней. Оно может быть общим, местным и комбинированным. На предприятиях общественного питания, как правило, применяется общее освещение производственных помещений, которое должно обеспечивать равномерную освещенность всего помещения, а для лучшей освещенности рабочих мест — общее локализованное освещение с распределением светового потока. На раздаче, в кондитерских цехах, в административных помещениях наиболее рационально использовать комбинированное освещение, сочетающее общее с местным.

Применять только местное освещение не допускается.

В качестве источников света используются в основном люминесцентные лампы или лампы накаливания. Предпочтение следует отдавать люминесцентным лампам. Люминесцентные лампы дают свет, близкий по спектру дневному, они более экономичны за счет большей светоотдачи при незначительном тепловом излучении и более длительного срока службы по сравнению с лампами накаливания. К недостаткам люминесцентных ламп относится пульсация светового потока, в результате чего возникает стробоскопический эффект, когда движущиеся и вращающиеся части механизмов воспринимаются как неподвижные, что ведет к травматизму. При низкой освещенности люминесцентные лампы дают «сумеречный» эффект, поэтому при их использовании необходима большая норма освещенности. Лампы накаливания значительно уступают люминесцентным лампам по гигиеническим показателям: имеют яркость нити выше допустимой для глаз, дают высокий тепловой эффект, свет этих ламп резко отличается от дневного. Светильники по характеру осветительной арматуры и распределению светопотока делятся на преимущественно прямого света (60...80% потока направляют вниз), рассеянного света (равномерное распределение потока) и преимущественно отраженного света (60...80 % потока направляют вверх). Чаще применяются светильники прямого света. Они хорошо освещают рабочие поверхности, но дают резкие тени. Светильники рассеянного и отраженного света можно использовать при условии, что потолок и стены имеют коэффициент отражения не менее 60 %.

5. Роль санитарно-эпидемиологической экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов проводится в целях установления качества и безопасности пищевых продуктов и определения порядка использования или уничтожения пищевой продукции. Требования, предъявляемые к санитарно-эпидемиологической экспертизе продукции, производимой на территории Российской Федерации и ввозимой из-за рубежа, являются едиными.

Экспертиза продукции проводится органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации, организациями, аккредитованными в установленном порядке, экспертами.

Она включает:

- проведение экспертизы документации;
- лабораторные и инструментальные исследования и испытания;
- обследование условий производства (при экспертизе продукции с обследованием условий производства).

Во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктов контролируются пестициды: гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты, а в зерне и рыбе — 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры. Содержание ртутьорганических пестицидов в зерне не допускается.

Для оценки безопасности продуктов животного происхождения контролируются остаточные количества стимуляторов роста (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых для откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы. Наличие медицинских антибиотиков в мясе, молоке и яйцах не допускается.

Для оценки безопасности продукции растительного происхождения контролируется содержание нитратов, так как они накапливаются в продуктах в результате применения азотных удобрений.

Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям безопасности включают определение следующих групп микроорганизмов:

санитарно-показательных — количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), БГКП;

условно-патогенных — кишечной палочки, бактерий рода протей, золотистого стафилококка, клостридий, цереуса, паразитического вибриона;

микроорганизмов порчи — дрожжей и плесневых грибов, молочнокислых микроорганизмов;

патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, листерий, бактерий рода иерсиний;

микроорганизмов заквасочной микрофлоры и пробиотических микроорганизмов (бифидобактерий, ацидофильных бактерий и др.).

В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека.

Через продукты животноводства (мясные, молочные продукты и яйца) могут передаваться человеку возбудители зоонозных инфекций. Безопасность этих продуктов контролируется путем осуществления ветеринарно-санитарного контроля и санитарно-эпидемиологической экспертизы.

Мясо и мясные продукты, рыба, ракообразные, моллюски и продукты их переработки подвергаются ветеринарно-санитарному контролю и санитарно-эпидемиологической экспертизе по паразитарным показателям безопасности на наличие личинок возбудителей гельминтозов человека.

Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, установленные государственными стандартами, санитарными и ветеринарными правилами и

нормами, являются обязательными для граждан (в том числе индивидуальных предпринимателей) и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественное питания.

Дезинфекция

Согласно санитарному законодательству на предприятия общественного питания проводится комплекс санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на профилактику инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Обязательной составной частью этих мероприятий является профилактическая дезинфекция помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др. Профилактическая дезинфекция проводится постоянно самими работниками предприятия и направлена на предупреждение накопления возбудителей инфекционных заболеваний на объектах внешней среды, а также на руках персонала.

Слово «дезинфекция» происходит от фр. *des* — уничтожение лат. *infectio* — инфекция и, следовательно, обозначает обеззараживание. Таким образом, дезинфекция — это уничтожение микроорганизмов на различных объектах. В широком смысле по дезинфекцией понимают уничтожение не только патогенны микроорганизмов, но и их переносчиков — насекомых (дезинсекция) и грызунов (дератизация).

Используют два основных метода дезинфекции: физический и химический.

К физическому методу дезинфекции относятся использования высокой температуры (ошпаривание, кипячение, прокаливания обработка паром и др.) и ультрафиолетового излучения.

Применение для дезинфекции высокой температуры основан на том, что большинство бесспорных микроорганизмов погибает при нагревании до 80... 100°C в течение нескольких минут, а при 100 °C и выше — еще быстрее. Кипячение в течение 30 мин применяется для обеззараживания различного мелкого или матерчатого инвентаря, а также инвентаря, используемого для отделки кондитерских изделий кремом. Прокаливание в течение 10 мин рекомендуется для дезинфекции столовых приборов, вымытых ручным способом.

Для гибели термофильных бактерий и спор бактерий требуется более высокая температура (120 °C и выше), которую можно получить в автоклавах или сухожаровых шкафах. Их используют, например, для обеззараживания кондитерских мешков и наконечников к ним.

При использовании физического метода дезинфекции отсутствует опасность попадания в пищу химических дезинфицирующих средств. Однако этот метод может привести к порче дезинфицируемых предметов.

На предприятиях общественного питания, прежде всего в кондитерских и холодных цехах, рекомендуется использование воздействия ультрафиолетовых лучей ртутно-кварцевых ламп. Разрешается использовать ртутно-кварцевые лампы высокого и низкого давления.

Бактерицидные облучатели подразделяются на две группы — открытые и закрытые. Облучение открытыми облучателями проводится только в отсутствие людей. Суммарное облучение должно составлять не менее 6... 8 ч в сутки. В закрытых облучателях (рециркуляторах) поток лучей не имеет выхода наружу, обеззараживание

воздуха осуществляется путем прокачки его через отверстия рециркулятора. Такие облучатели можно использовать в присутствии персонала.

Химический метод дезинфекции основан на применении химических веществ, обладающих бактерицидным действием, т.е. вызывающих гибель патогенных микроорганизмов на поверхности различных объектов.

Основным условием использования химического метода дезинфекции является применение только разрешенных санитарными органами дезинфицирующих средств. Дезинфицирующие средства (ДС) составляют отдельную и очень многочисленную группу дезинфекционных веществ. Они должны быть эффективными, безвредными для человека, достаточно стойкими при хранении и хорошо растворимыми в воде. Следует соблюдать следующие правила применения ДС: хранить их в отдельном, темном, сухом помещении с вентиляцией; тщательно готовить объекты к обработке; использовать препараты в виде растворов определенной концентрации с температурой не ниже 10 °С и не выше 45 °С. Персонал должен быть проинструктирован и использовать во время работы с ДС средства индивидуальной защиты.

К хлорсодержащим ДС относятся хлорная известь, гипохлориты кальция и натрия, хлорамин Б, препараты на основе ди- и трихлоризоциануровой кислоты и др. Обычно применяется осветленный раствор хлорной извести. Порядок его приготовления следующий: 1 кг хлорной извести растирают с водой до состояния кашицы, затем доводят водой до 10 л, перемешивают и оставляют под крышкой на 24 ч. После отстаивания раствор осторожно сливают через несколько слоев марли или ткань.

Полученный исходный 10%-ный осветленный раствор хлорной извести хранят в бутылках из темного стекла, закупоренных пробкой, не более 5 сут.

Рабочий раствор хлорной извести необходимой концентрации готовят из исходного осветленного раствора непосредственно перед употреблением, он не подлежит хранению. Для дезинфекции помещений используют 1%-ный раствор, производственного оборудования — 0,5%-ный раствор, посуды — 0,2%-ный раствор, санитарно-технического оборудования и уборочного и не инвентаря — 2...5%-ный раствор, мусоросборников — 10%-ный раствор хлорной извести. Для борьбы с плесенью оштукатуренные стены обрабатывают антисептолом — смесью раствора хлорной извести и кальцинированной соды.

Хлорамин Б и другие органические соединения более удобны в применении, они не обесцвечивают покрытия и материалы, могут храниться в сухом виде в темноте до трех лет и поэтому часто включаются в состав моюще-дезинфицирующих средств.

Хлорамин (натрий паратолуолтиосульфохлорамин) — хорошо растворимый в воде белый порошок с содержанием 24...28 % активного хлора. Применяется в виде 0,5... 2%-ных растворов, приготовленных непосредственно перед употреблением.

Дезинфицирующие свойства хлорамина усиливаются при добавлении к нему активатора (аммония нитрата, сульфата, хлорида) в соотношении 1:1 или 1:2.

К поверхностно-активным веществам (ПАВ), обладающим бактерицидным действием, относятся четвертичные аммониевые соединения (ЧАС) и амфотерные поверхностно-активные вещества. Препараты этой группы являются дезинфектантами нового поколения с широким спектром действия. Они предпочтительнее хлорсодержащих

препаратов вследствие их экологичности, низкого уровня токсичности, хорошей растворимости, стойкости растворов, отсутствия резкого запаха и корродирующего действия на металлы и др. И, что очень важно, они обладают не только бактерицидным, но и моющим действием. В настоящее время широко применяются такие препараты, как аламинол, ника-экстра, септодор, септабик, велтолен, самаровка и другие.

Аламинол — прозрачная жидкость синего цвета, содержащая катамин АБ и глиоксаль. Ника-экстра — бесцветная жидкость на основе алкилдиметиламмония хлорида и ПАВ. Эти препараты разрешены для дезинфекции помещений и оборудования на предприятиях общественного питания и в быту.

Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

На предприятиях питания следует регулярно проводить мероприятия по защите от насекомых и грызунов — дезинсекцию дератизацию.

Термин «дезинсекция» произошел от латинского слова *insectu* (насекомое) и *des* — отрицательной приставки и означает уничтожение насекомых.

В организациях общественного питания не допускается наличие насекомых — мух, тараканов, домовых муравьев, комаров крысиных клещей и вредителей запасов (жуков, бабочек, клеще и др.).

Насекомые могут быть переносчиками многих заболеваний человека — сыпного, возвратного и брюшного тифов, дизентерии чумы, клещевого энцефалита, малярии, желтой лихорадки и др.

Наибольшее распространение на предприятиях питания имеют мухи и тараканы. Комнатная муха живет только вблизи человеческого жилья. Она откладывает яйца в отбросы, пищевые отходы, загрязненную почву и т.п. Через сутки из яиц выводятся личинки и через несколько дней происходит вылет мух. Развитие комнатной мухи от стадии яйца до окрыленной формы продолжается от 2 до 9 суток в зависимости от температуры. При снижении температуры до 0 °С мухи становятся неподвижными. Личинки куколки мух могут зимовать в почве и весной продолжать свое развитие. В помещениях с плохим санитарным состоянием мухи могут жить и размножаться в течение всего года.

В кишечнике мух, на поверхности ее тела и лапках могут длительно сохраняться возбудители кишечных инфекций и туберкулеза. Муха загрязняет продукты питания бактериями и вирусами как механическим путем, так и путем обсеменения содержимым I зоба и кишечника.

В домах и на предприятиях общественного питания обитают черный и рыжий (пруссак) тараканы, реже очень крупный американский таракан. Благоприятными условиями для размножения тараканов являются тепло, достаточное количество пищи и влаги. Взрослые тараканы могут жить от полугода до года и проявляют активность в темное время суток. Самка пруссака приносит потомство два — три раза в месяц, скидывая капсулу с 15...40 яйцами в теплое, укромное место. Далее в своем развитии таракан проходит шесть личиночных стадий. Взрослые тараканы могут находиться без пищи 30...40 сут, а личинки — до 22 сут. Ползая по загрязненным местам, тараканы являются механическими переносчиками различных инфекций. Наличие тараканов говорит об антисанитарном содержании помещений.

В борьбе с насекомыми большое значение имеет соблюдение санитарных правил хранения пищевых продуктов и удаления пищевых отходов. После окончания обработки продукты и пищу следует помещать в посуду с крышками или в холодильные шкафы. Пищевые отходы собирают в промаркированную тару (бачки с крышками, ведра, плотные полиэтиленовые пакеты), которую выносят в охлаждаемую камеру пищевых отходов или специально выделенный холодильный шкаф. После удаления отходов тару промывают моющими и дезинфицирующими средствами и ополаскивают.

Немеханическое оборудование предприятия (столы, стеллажи др.) должно быть выполнено из металла и не иметь недоступных для регулярной санитарной обработки мест. Нельзя допускать скопления крошек и остатков продуктов, необходимо регулярно проводить уборку и санитарную обработку оборудования и инвентаря. Для профилактики вылета мух следует тщательно убирать территорию предприятия, очищать от загрязнений площадку для мусоросборников, не допускать переполнения их, своевременно вывозить мусор и пищевые отходы, проводить дезинфекцию контейнеров для мусора.

Помещения должны быть защищены от проникновения насекомых извне. В теплое время года в 50 % всех оконных проемов производственных помещений вставляется рама с сеткой с ячейками размером не более 1,5 мм.

Для дезинсекции используются механические (чистка, мухоловки, хлопушки, липкая бумага), физические (вымораживание тараканов) способы и химические средства. Для борьбы с мухами в помещениях предприятий питания не рекомендуется использовать липкие ленты

Для уничтожения насекомых используются современные и эффективные средства, разрешенные для этих целей санитарными органами.

Химические вещества, применяемые для уничтожения насекомых, называются инсектицидами. По механизму действия они бывают контактные, действующие через наружные покровы кишечные и фумиганты, проникающие в организм насекомых через дыхательные пути. Инсектициды применяются в виде порошков (дустов), растворов, эмульсий, суспензий, аэрозолей сухих приманок. Для уничтожения мух используют аэрозоли неофос, перфос и другие, для уничтожения тараканов — приманки с инсектицидами. В настоящее время наиболее перспективными для борьбы с тараканами являются препараты, изготовленные на основе синтетических пиретроидов, являющихся ядам быстрого контактного действия, — бистар, неопин, неопинат, риапан, перметрин и др.

Во время проведения дезинсекции предприятие не должно работать. Перед обработкой инсектицидами следует убрать все продукты и посуду в шкафы и накрыть оборудование. После обработки помещения убирают, моют полы, стены и открытые поверхности оборудования.

Термин «дератизация» происходит от французского слова *rat* (крыса) и отрицательной приставки *des* (лат.). Дератизацией именуется комплекс мероприятий, направленный на истребление грызунов. Присутствие грызунов на предприятиях питания не допускается.

На территории Российской Федерации встречается около 140 видов грызунов. Наибольшую опасность представляют синантропные грызуны, т.е. обитающие около человека или мигрирующие в населенные пункты из природной среды. В городах чаще всего встречаются серая крыса пасюк, домовая мышь, реже - черная крыса и полевки. Потомство у грызунов может появляться ежемесячно, количество детенышей в помете может достигать 20. Таким образом, с учетом всего потомства домовые мыши, на! пример, за год производят более 500 себе подобных.

Крысы являются носителями многих инфекционных болезней, передающихся человеку. Наиболее опасной из них является чума! Грызуны могут принимать активное участие в распространении сальмонеллеза, иерсиниоза, туляремии, трихинеллеза и других болезней. Возбудители геморрагической лихорадки, листериоза, лептоспироза и других тяжелых инфекционных заболеваний могут переноситься грызунами.

Грызуны способны нанести большой экономический ущерб. Грызуны, особенно городские крысы, прожорливы и всеядны, они едят не только продовольственные запасы, но и электрические кабели, фанеру, стекловату и другие материалы. Одна крыс съедает за год до 18 кг, а мышь — до 1,5 кг пищевых продуктов. Помимо этого грызуны портят продукты, загрязняя их пометом, шерстью, делают их непригодными для употребления и опасными для здоровья.

Наличие грызунов в жилых и общественных зданиях и в особенности на пищевых объектах следует рассматривать как показатель санитарного неблагополучия и эпидемиологической опасности и требует принятия организационных и специальных мер — общесанитарных, санитарно-технических, истребительных.

К общесанитарным относятся меры, заключающиеся в поддержании чистоты на территории и помещениях предприятия, своевременном удалении мусора и пищевых отходов, хранении пищевых продуктов в недоступном для грызунов месте.

Санитарно-технические меры заключаются в использовании конструктивных мер по созданию защиты от проникновения грызунов на предприятия. К числу таких мер относится создание бетонных перекрытий между этажами и в подвалах. Прежде всего следует предотвратить доступ грызунов в складские помещения предприятия, особенно кладовые, холодильные камеры, а также другие помещения. Для этого при строительстве или ремонтных работах в нижние части (0,5 м над и 0,3 м под полом) стен складских помещений рекомендуется закладывать металлическую сетку. Нижнюю часть дверей рекомендуется обивать металлом на высоту 0,5...0,7 м.

Все отверстия в стенах заделываются цементом с металлической стружкой, а вентиляционные — сеткой. Окна подвальных и полуподвальных этажей следует защитить частыми решетками.

Истребительные мероприятия подразделяются на механические, химические и биологические. К механическому методу относится использование капканов-давилок, крысоловок, мышеловок, липучих предметов и др. Химический метод борьбы с грызунами является самым распространенным и эффективным. На предприятиях общественного питания рекомендуется использование зоо-кумарина и ратиндана — малотоксичных веществ, снижающих свертываемость крови грызунов, что приводит их к гибели. Препараты чаще всего добавляют в отравленные приманки (зерно, хлеб, галеты из муки, мясной или рыбный фарш и др.). Использование биологического метода с применением патогенных для грызунов бактериальных культур (чаще всего сальмонелл) на пищевых объектах не допускается.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся регулярно специалистами на договорной основе с организациями, имеющими лицензию на этот вид деятельности.

6. Санитарно-гигиенические показатели. Нормативные требования.

Здание предприятия общественного питания обычно располагают не по линии улицы, а несколько отступя вглубь участка. Территория предприятия озеленяется. Проезды и пешеходные дорожки покрывают асфальтом или мостят. На территории двора устанавливают металлические приемники или ящики из цемента или бетона с крышками для сбора мусора; здесь же следует устраивать яму для жидких отходов и уборную. Под мусороприемниками, а также вокруг ямы и уборной располагают водонепроницаемые (асфальтированные) площадки, что не дает возможности личинкам мух проникать в землю для окукливания и дальнейшего выплода. Дно и стены мусорных ящиков не должны иметь щелей.

Предприятия присоединяют к водопроводу и общегородской системе канализации; при размещении предприятий на не-канализованных участках должна быть оборудована местная канализация. Дворовая уборная и яма для отходов должны иметь водонепроницаемый выгреб, покрытый цементом, кирпичом и т. п.

Мусор и отбросы с территории предприятия следует вывозить регулярно, не допуская заполнения приемников для мусора и выгребных ям больше чем на 2/3 глубины.

Пищевые отходы должны храниться при температуре 2° в сменяемой таре небольшой емкости (12—15 л), в специально отведенном помещении. Вывозить пищевые отходы нужно ежедневно. Территорию предприятия необходимо также ежедневно убирать. В летнее время перед уборкой двор следует поливать водой.

Для хранения топлива должно быть отведено отдельное складское помещение или площадка под навесом

Санитарные требования к помещениям

Расположение торговых, производственных и подсобных помещений предприятия общественного питания должно обеспечивать поточность производственного процесса таким образом, чтобы поток сырых, необработанных продуктов не перекрещивался с потоком продуктов, подвергнутых первичной кулинарной обработке, и т. д.

Для холодной обработки пищевых продуктов должны быть предусмотрены овощной, мясной, рыбный, а в небольших предприятиях объединенный мясорыбный цехи. Очень важно выделить отдельное помещение — холодный цех — для изготовления холодных блюд как прошедших тепловую обработку (винегретов, салатов, студней, паштетов, заливных блюд и пр.), так и блюд, приготовленных из сырых овощей и зелени (огурцов, помидоров, редиса, лука и т. п.). Для тепловой обработки продуктов в предприятиях с количеством мест от 150 до 250, кроме кухни, должен быть предусмотрен и кондитерский цех.

Стены в производственных помещениях на высоту 2 м от пола покрываются светлой масляной краской или светлыми изразцовыми плитками; стены выше 2 м, а также потолок — белой масляной краской.

Полы в производственных помещениях, душевых и уборных следует делать цементными, из мраморной крошки или выкладывать их метлахской плиткой. В торговых залах и административных помещениях полы могут быть паркетными или деревянными. Помещения столовой должны хорошо освещаться естественным и искусственным светом. Для поддержания чистоты воздуха большое значение имеет вентиляция. В предприятиях общественного питания применяется естественная и искусственная (механическая) вентиляция. Естественная вентиляция осуществляется через окна (форточки, фрамуги), двери, а также через имеющиеся в стенах и потолке поры.

В кафе с количеством мест больше 100 при наличии центрального отопления наиболее рациональна приточно-вытяжная вентиляция, которая нагнетает в помещение очищенный, свежий и, если нужно, подогретый воздух, одновременно удаляя из помещения загрязненный. В зимнее время помещения предприятий общественного питания должны отапливаться. Различают местную и центральную системы отопления; более эффективным является центральное отопление.

Температура воздуха в торговом зале должна быть 16— 18°, в заготовочных цехах и в холодном цехе 16°; в моечной 18°.

Предприятия общественного питания должны быть обеспечены водой, пригодной для питья и хозяйственных нужд. Доброкачественная вода должна быть без запаха, бесцветной, прозрачной, прохладной, иметь приятный вкус. Она не должна содержать вредных для здоровья веществ и микробов. Этим требованиям, прежде всего, отвечает водопроводная вода, которая предварительно подвергается обезвреживанию. При отсутствии водопровода с разрешения органов местного

санитарного надзора допускается пользование водой из артезианской скважины, шахтного колодца, а также рек и открытых водоемов, при условии специального обезвреживания ее кипячением.

Лучшим источником водоснабжения в санитарном отношении при отсутствии водопровода является артезианская скважина. Вода, поступающая по трубам из глубоких скважин, хорошо очищена от загрязнений и в бактериальном отношении очень чиста

Для предохранения воды шахтных колодцев от проникновения микробов брюшного тифа, дизентерии и других заразных болезней большое значение имеет расположение колодцев.

Цистернами и бочками, употребляемыми для транспортирования воды, нельзя пользоваться для перевозки других жидкостей.

Уборка на предприятиях общепита

Помещения всех предприятий общественного питания должны содержаться в образцовой чистоте.

Побелку стен и потолков следует производить регулярно, по мере загрязнения, а общий ремонт — не реже одного раза в год.

У входа в помещение необходимо устанавливать решетки для очистки обуви.

Ежедневно следует проводить уборку всех помещений.

Способы уборки влияют на степень загрязненности воздуха помещения микробами.

При уборке сухим веником или сухой тряпкой (сухой способ) микробы вместе с пылью оседают на пищевых продуктах, посуде, оборудовании и т. д. При влажном способе уборки можно избежать загрязнения продуктов, оборудования и инвентаря пылью и микробами. Поэтому уборку следует производить влажным способом. В крупных ресторанах и столовых для уборки рекомендуется использовать пылесосы.

Полы на кухне и в других производственных помещениях моются после окончания рабочего дня щетками и скребками горячей водой с 2%-ным раствором соды или щелока. Паркетные полы в торговых залах периодически покрываются мастикой, натираются специальной щеткой с воском и ежедневно протираются влажной тряпкой.

Плевательницы с дезинфицирующим раствором в конце рабочего дня следует очищать золой, а затем мыть их горячей водой.

Уборочный инвентарь должен использоваться только по назначению, тщательно промываться, дезинфицироваться и храниться в специально выделенном месте.

Подоконники и внутренние двери протираются влажными тряпками. Потолки, карнизы, углы стен регулярно обметаются специальными щетками на длинных палках, обернутыми влажными тряпками. Полы в течение дня в обеденном зале, не во время отпуска пищи, протираются щеткой, обернутой влажной тряпкой, а после работы тщательно моются.

Не реже одного раза в неделю должна производиться полная уборка помещений: мытье окон, дверей, стеллажей, а также тщательное мытье оборудования и производственного инвентаря с применением слабого раствора хлорной извести, который готовят из крепкого раствора. Крепкий раствор хлорной извести изготавливается из расчета 1 кг свежей сухой хлорной извести на ведро воды. Через 24 часа после отстаивания осветленную жидкость сливают и хранят в темной, плотно закрытой посуде. Для приготовления слабого раствора берут 2—3 стакана крепкого раствора хлорной извести и разбавляют его ведром воды. Крепкий раствор используют также для дезинфекции мусорных ящиков и т. д.

Уборка обеденных столов производится после приема пищи каждым потребителем; по окончании работы столы моются горячей водой.

Требования к технологическому оборудованию

В предприятиях общественного питания применяются различные виды теплового, механического, электрического, газового, холодильного и другого технологического оборудования.

Технологическое оборудование должно быть расположено в помещении таким образом, чтобы к нему был обеспечен свободный доступ, что облегчает очистку и содержание его в чистоте. Оборудование, инвентарь и посуда должны содержаться в образцовой чистоте. Все части мясорубки, картофелечистки и других машин по окончании работы необходимо хорошо промывать сначала горячей (50°) водой, затем ополаскивать кипятком и просушивать. Мясорубки следует ошпаривать кипятком и перед работой.

Крышки деревянных столов, предназначенных для обработки пищевых продуктов, должны быть обиты алюминием, дюралюминием или оцинкованным железом, плотно прилегающим к основе стола, с тщательно пропаянными швами. Кроме того, рабочие столы для обработки продуктов рекомендуется делать цельнометаллическими с подставкой из газовых труб или уголкового железа, со съемной крышкой из нержавеющей стали или алюминия.

Для разделки теста используются столы с деревянными крышками.

Разделочные доски маркируются на боковой поверхности одним из следующих обозначений: СМ (сырое мясо), СР (сырая рыба), СО (сырые овощи), ВМ (вареное мясо), ВР (вареная рыба), ВО (вареные овощи).

Разделочные доски, так же как и разделочные столы, ножи и колода для рубки мяса, ежедневно после работы необходимо очищать и промывать горячей водой (температура 50°) со щелоком и обрабатывать кипятком или паром, а затем просушивать; колоду для рубки мяса, кроме того, нужно тщательно зачищать ножом и посыпать солью, после чего покрывать чистым чехлом.

По мере износа верхний слой колоды следует спиливать, а деревянные крышки разделочных столов и разделочных досок — состругивать. Оборудование и инвентарь

обеззараживаются слабым раствором хлорной извести.

Мелкие деревянные предметы (веселки, деревянные половники и др.) после мытья следует ошпаривать кипятком и затем просушивать. Металлический инвентарь нужно прокалывать в духовом шкафу.

На кухне целесообразно применять посуду из нержавеющей стали и алюминия. Если применяется медная и железная посуда (для приготовления первых блюд), то нужно следить за своевременным ее лужением.

Для приготовления вторых блюд разрешается пользоваться противнями из нелуженого железа или чугунной посудой.

Применять для варки пищи эмалированную посуду не разрешается.

Ванны для мытья рыбы, овощей нужно применять металлические (из нержавеющей стали, дюралюминия).

Спуск из моечных ванн необходимо присоединять к канализационной сети через воздушные разрывы с открытой воронкой, вставленной в нижний отрезок трубы над водяным затвором; это необходимо делать для того, чтобы в случае неисправности стока не допустить попадания сточных вод в моечную ванну и таким образом предупредить возможность заражения продуктов или посуды микробами.

Мытье посуды

Столовую посуду необходимо мыть сразу же после ее использования.

Помещение для мытья кухонной посуды располагается рядом с кухней, а для мытья столовой посуды — рядом с раздаточной. Моечные должны быть изолированы от других помещений, чтобы предупредить возможность загрязнения пищевых продуктов и оборудования остатками пищи.

Помещение для мытья кухонной посуды должно непосредственно примыкать к кухне. Кухонную и столовую посуду моют в металлических ваннах из нержавеющей стали, дюралюминия и др. Ванны должны быть оборудованы подводкой холодной и горячей воды к каждому гнезду (отделению) для мытья посуды и спуском в канализацию, а при отсутствии канализации — в специальный приемник.

Для мытья столовой посуды применяются трехгнездные ванны; кухонная посуда моется в отдельной двухгнездной ванне.

Мытье столовой посуды производится следующим образом, тарелки очищаются от остатков пищи деревянной лопаткой, затем моются мочалкой в первом гнезде, вода в котором имеет температуру 45 — 48°, с добавлением горчицы или 0,5—2% кальцинированной соды. В воду второго гнезда добавляют 10%-ный осветленный раствор хлорной извести в количестве 10 см³ на 1 л воды. Наконец, в третьем гнезде тарелки ополаскиваются горячей водой, имеющей температуру не ниже 70°. В этом гнезде применяются специальные металлические сетки, которые держат за ручки, опуская в воду. Высушенные тарелки передают в раздаточное помещение или помещают в закрытый шкаф.

Стеклянную посуду (стаканы, рюмки, вазочки, розетки и т. д.) моют в двух водах: сначала горячей водой (температура 40—45°) с добавлением щелочей, а затем водой, имеющей температуру 70—80°, и высушивают.

При отпуске прохладительных напитков мытье стаканов производится с помощью шприца. Если вода из шприца выливается под недостаточным напором, то шприц применять нельзя.

Мытье приборов (ложек, ножей и вилок) после предварительной их чистки наждаком, кирпичом (кроме приборов из нержавеющей стали) должно производиться так же, как и столовой посуды, с той разницей, что вымытые ложки, вилки и ножи подвергаются обязательному кипячению в течение 1—2 минут, а затем насухо вытираются чистым полотенцем (если нет сушильного шкафа).

Гигиена работников общепита

Обязательным условием обеспечения потребителей здоровой пищей является соблюдение работниками предприятий общественного питания правил личной гигиены. Невыполнение этих требований может не только снизить качество приготовляемой пищи, но и вызвать инфекционные заболевания и пищевые отравления. Правила личной гигиены важно соблюдать не только на работе, но и дома. Выполнение их необходимо также и для сохранения собственного здоровья. Работники предприятий общественного питания обязаны содержать свое тело в чистоте, не реже одного раза в неделю мыться в бане или душе и менять нательное и постельное белье. В предприятиях, где есть душевые установки, следует мыться ежедневно перед работой. При утреннем умывании, кроме мытья рук до локтей, лица, ушей, необходимо чистить зубы.

Особенно тщательно нужно следить за чистотой рук, так как они постоянно загрязняются от соприкосновения с дверными ручками, одеждой и т. д. Во время работы необходимо мыть руки по мере их загрязнения, а также после курения, посещения уборной.

Через грязные руки могут передаваться микробы дизентерии и брюшного тифа (эти заболевания называют болезнями «грязных рук»). Для того чтобы избежать такого заражения, нужно каждый раз после мытья рук с мылом ополаскивать их слабым раствором хлорной извести (0,2%). Ногти необходимо коротко подстригать и следить за их чистотой; для очистки ногтей при мытье рук пользуются щеткой. Работникам, непосредственно соприкасающимся с пищевым сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией, для содержания ногтей в чистоте делают производственный маникюр. Необходимо, чтобы в кухне, заготовочных, холодном цехе имелись умывальник, мыло, щетка и чистое полотенце; тут же должен быть слабый раствор (0,2%) хлорной извести для дезинфекции рук после мытья

Большое значение имеет чистая санитарная одежда: халаты, куртки, фартуки и т. д., которые предохраняют продукты от возможности загрязнения их микробами с личной

одежды работников.

Санитарная одежда должна быть из белого, легко моющегося материала и систематически дезинфицироваться, а после стирки проглаживаться горячим утюгом.

Повара должны менять сан-одежду ежедневно, так как в случае загрязнения она может служить источником обсеменения пищи микробами, в том числе и возбудителями заразных болезней. Пользоваться уборной в санодержде не разрешается. Лицам, работающим в моечных и овощном цехе, где много влаги, выдается спецодежда — фартуки и нарукавники из клеенчатого материала, резиновая обувь и т. д.

Голову необходимо покрывать косынками или колпаками, чтобы волосы случайно не попали в пищу. Нельзя закалывать санитарную одежду булавками, иголками, носить на работе гребешки, броши и другие украшения, во избежание возможности попадания их в пищу.

По окончании работы санодержде надо вешать в специальный шкаф. Грязная одежда должна храниться отдельно.

При чихании и кашле необходимо рот и нос прикрывать чистым платком, чтобы брызги отделяемой из носоглотки слизи, содержащей микробы, не попадали на продукты и посуду.

Допуск к работе на предприятиях общепита

При поступлении на работу в предприятие общепита каждый работник должен предварительно пройти медицинский осмотр и лабораторное обследование на носительство возбудителей брюшного тифа, дизентерии, паратифов, а также глистоносительство.

Повара, кладовщики и другие работники, непосредственно соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны подвергаться обязательному медицинскому осмотру не реже одного раза в месяц и обследованию на бактерио- и глистоносительство по требованию санитарного надзора. Каждого работника, подлежащего медицинскому осмотру, администрация снабжает личной санитарной книжкой, куда заносятся результаты медицинского осмотра, проверки на бактерио- и глистоносительство, сведения о перенесенных заразных заболеваниях, о сдаче экзамена по сантехминимуму.

В предприятиях общественного питания не разрешается работать лицам, больным открытой или активной формой туберкулеза, кишечными заразными болезнями, имеющим гнойничковые заболевания кожи, страдающим чесоткой, сифилисом в заразном периоде, острой гонореей, недержанием мочи; носителям возбудителей брюшного тифа, паратифов и дизентерии, а также лицам, имеющим в семье или квартире, где они проживают, больных кишечными заразными болезнями, дифтерией. Заболевшие заразными болезнями не допускаются к работе с пищевыми продуктами до выздоровления. Лица, переболевшие брюшным тифом, паратифами, дизентерией,

не допускаются к работе в течение одного месяца после выписки из больницы; в случае обнаружения у переболевших возбудителя названных кишечных болезней даже в одном из анализов, последние не допускаются к работе в предприятиях общественного питания в течение второго месяца и подвергаются повторному исследованию. Если бактерионосительство установлено спустя три месяца с момента выздоровления от брюшного тифа или паратифов и два месяца с момента выздоровления после заболевания острой дизентерией, такие лица считаются хроническими бактерионосителями и не допускаются к работе в предприятиях общественного питания.

При обнаружении у работника общественного питания глистов, лечение проводится, как уже было сказано, в обязательном порядке.

Работники предприятий общественного питания должны следить за состоянием своего здоровья, особенно внимательно относиться к кишечным расстройствам, к фурункулам (чириям) или другим гнойничковым поражениям кожи и при заболевании немедленно обращаться к врачу.

Для предупреждения гнойничковых заболеваний важно содержать тело в чистоте, своевременно смазывать йодом или бриллиантовой зеленью порезы, ссадины и царапины, а также лечить ожоги.

Чтобы предохранить работников общественного питания от заболевания брюшным тифом, паратифом и дизентерией, им делают предохранительные прививки, благодаря чему они становятся невосприимчивыми к возбудителям этих заразных болезней. Прививки эти безвредны.

Заключение.

В данной работе приведены общие санитарно-гигиенические правила и нормы, требованиям которых должно отвечать любое предприятие питания.

На базе предприятия питания – кафе, были рассмотрены основные требования по размещению, предъявляемые к вентиляции, водоснабжению, освещению, отоплению.

Продукция должна проходить строгий контроль по соблюдению санитарно-гигиенических показателей, соблюдать все нормативные требования предъявляемые к данным видам продукции.

Таким образом, для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности на территории предприятия кафе в строгом порядке, в соответствии с утвержденным руководством графиком должны проводиться мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями санитарных правил. Можно сделать вывод, что все действующие предприятия питания должны соблюдать санитарно-гигиенические требования. Санитарно-гигиенические показатели должны соответствовать нормам, а используемые средства обработки должны быть разрешены к применению.

Список литературы:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03. 1999 г. №52-ФЗ (с изм. от 28.11.2015) // Собрание законодательства Рос. Федерации. [Электронный ресурс]. – Доступ из справочно-правовой системы «Консультант Плюс».
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» [Электронный ресурс]. –Доступ: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
3. Королев А.А. Гигиена питания: учебник для студ. вузов / А.А. Королев. – 3-е изд., перераб. – М.: Академия, 2010. – 528 с.
4. Лутошкина Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания /Г.Г.Лутошкина. – М: Академия, 2014. - 186 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов СПО / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – М.: Академия, 2010. – 352 с.
6. Организация работы предприятий общественного питания. – М: Экономика, 2011. - 271 с.
7. Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; КноРус - Москва, 2012. - 328 с.
8. Рубина Е. А. Санитария и гигиена питания /Е.А. Рубина. – М: Академия, 2011. - 272 с.
9. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания; Феникс - Москва, 2010. - 416 с.
10. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Академия - Москва, 2012. - 432 с.
11. Шленская Т.В. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие для студ. вузов / Т.В. Шленская, Е.В. Журавко. – М.: КолосС, 2012. – 184 с.