

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

**Кафедра біохімії та гігієни**

**Шавель Х. Є.**

**ЛЕКЦІЯ № 1**

**ВСТУП У САНІТАРІЮ ТА ГІГІЄНУ, ЇХ ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ  
МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ,  
ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ У САНІТАРІЇ ТА ГІГІЄНІ  
САНІТАРНИЙ НАГЛЯД ЗА ЗАКЛАДАМИ  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Для студентів напрямку підготовки: 241 – «Готельно-ресторанна справа»

## План лекції

1. Історія розвитку санітарії та гігієни.
2. Методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні.
3. Попереджувальний та поточний санітарний нагляд.
4. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства.
5. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.
6. Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація.

## Література

1. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2015. – 399 с.
2. Кравченко М.Ф. Технологічні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 516 с.
3. Технологія продукції в закладах готельно-ресторанного господарства: підруч. / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін. // За ред. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2013. – 430 с.

**Гігієна** – медична наука, що вивчає вплив різних чинників навколишнього середовища та соціальних умов на стан здоров'я людини, її працездатність та тривалість життя.

**Санітарія** – це проведення практичних заходів щодо здійснення вимог гігієни з метою охорони та зміцнення здоров'я населення.

### **Методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні**

- 1) епідеміологічний метод вивчення здоров'я населення;
- 2) метод санітарного обстеження;
- 3) метод гігієнічного експерименту;
- 4) метод санітарної освіти.

**Епідеміологічний метод** – це сукупність різноманітних способів вивчення здоров'я населення, що зазнає впливу різних ендогенних (генетичних, вікових, ендокринних) і соціальних та природних (фізичних, хімічних, біологічних) чинників середовища.

Він передбачає комплексне вивчення як навколишнього середовища, так і, перш за все, особливостей впливу його на організм і здоров'я людини.

Існує 4 різновиди епідеміологічного методу:

- 1) санітарно-статистичний;
- 2) метод медичного обстеження популяції;

3) метод клінічного спостереження за людьми, які спеціально відібрані (волонтерами);

4) метод натурального експерименту серед широкого загалу населення.

**Метод санітарного обстеження** є одним з основних при вивченні чинників середовища (навколишнього, виробничого, житлового), які впливають на здоров'я та санітарно-побутові умови життя людей, і полягає у здійсненні візуального спостереження та санітарного опису чинника або об'єкта, що підлягає дослідженню.

Розрізняють два різновиди методу санітарного обстеження:

1) санітарний опис (оцінка санітарного стану об'єкта за зовнішніми ознаками);

2) поглиблене санітарне обстеження з використанням інструментально-лабораторних досліджень чинників навколишнього середовища.

**Метод гігієнічного експерименту** передбачає проведення експерименту (дослід) в реальних умовах (метод натурального гігієнічного експерименту) або в умовах лабораторії (метод лабораторного гігієнічного експерименту).

Розрізняють два різновиди методу

1) натурний, що стосується вивчення особливостей впливу чинників навколишнього середовища на здоров'я людей;

2) натурний, який стосується вивчення кількісних та якісних характеристик природного середовища, що склалися внаслідок трудової та побутової діяльності людини.

Суть методу лабораторного гігієнічного експерименту полягає в тому, що в лабораторних умовах на математичних, санітарно-технічних та інших моделях і установках проводиться експеримент або з вивчення впливу чинників навколишнього середовища на здоров'я людини, або з вивчення окремих чинників навколишнього середовища.

**Метод санітарної експертизи** передбачає дослідження та розв'язання будь-яких питань особами, які володіють сукупністю спеціальних знань у галузі гігієни та санітарії.

До об'єктів, що підлягають санітарній експертизі, належать питна вода, продукти харчування, підприємства громадського харчування, дитячі дошкільні та загальноосвітні установи, лікувально-профілактичні заклади, книги, дитячі іграшки, одяг тощо.

**Метод санітарної освіти** полягає у гігієнічному вихованні та навчанні населення основам здорового способу життя, правилам профілактики захворювань, формуванню його загально гігієнічної та екологічної грамотності.

**Попереджувальний санітарний нагляд** - один з найважливіших розділів роботи відділу гігієни та санітарії. Він здійснюється з метою контролю за дотриманням чинних гігієнічних норм і санітарних правил при:

- перспективному плануванні розвитку харчової промисловості і ресторанного господарства;

- розробці норм проектування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства;
- наданні земельних ділянок під будівництво закладів ресторанного господарства, підприємств харчової промисловості і торгівлі;
- узагальненні виробничих проектів і робочих креслень на будівництво і реконструкцію закладів ресторанного господарства у випадках, коли виникає необхідність часткового відступу від вимог чинних санітарно-гігієнічних і санітарно-протиепідеміологічних правил і норм, а також за відсутності затверджених норм і правил;
- пристосуванні наявних приміщень для облаштування в них закладів ресторанного господарства або окремих цехів;
- зміні профілю роботи діючих закладів, застосуванні нової технології або зміні існуючої;
- зміні асортименту або рецептури кулінарної продукції, використанні нових видів сировини;
- введенні в експлуатацію щойно збудованих, реконструйованих і капітально переобладнаних закладів;
- конструюванні і введенні в експлуатацію нових технологічних ліній, агрегатів, машин, обладнання для виробництва, зберігання і реалізації продукції;
- розробці стандартів на нові види продуктів харчування, тари і пакувальних матеріалів;
- випуску нових видів харчових продуктів, посуду, тари, інвентарю, пакувальних матеріалів;
- використанні нових видів пестицидів, мийних засобів.

При проведенні **поточного санітарного нагляду** контролюють:

- відповідність харчових об'єктів діючим санітарно-гігієнічним та санітарно-протиепідемічним правилам і нормам;
- дотримання гігієнічних і санітарно-протиепідемічних правил і норм при виготовленні, випуску, зберіганні, транспортуванні та реалізації продуктів харчування населенню;
- відповідність чинним санітарно-гігієнічним та санітарно-протиепідемічним правилам на нормам обладнання, інвентарю, тари, пакувального матеріалу, посуду, призначених для контакту з харчовими продуктами;
- дотримання встановлених гігієнічних вимог при використанні харчових добавок у виробництві продуктів харчування;
- виконання встановлених термінів і умов обробки сільськогосподарських культур пестицидами, дотримання допустимих залишків пестицидів у харчових продуктах;
- проведення заходів з профілактики харчових отруєнь, гострих кишкових інфекційних захворювань;
- впровадження заходів щодо раціонального харчування населення, контроль за дотриманням правил і норм вітамінізації готових страв та харчових продуктів;

- проведення заходів з пропаганди гігієнічних знань у сфері харчування серед населення і проходження робітниками закладів ресторанного господарства спеціального курсу з вивчення основних принципів гігієни харчування;
- дотримання встановленого порядку проходження медичних оглядів працівниками закладів ресторанного господарства і проведення встановлених профілактичних щеплень.

### **Санітарні правила для закладів ресторанного господарства**

Керівники закладів ресторанного господарства відповідно до вимог Санітарних правил зобов'язані забезпечити:

- необхідні умови для дотримання санітарних правил і норм при обробці сировини й приготуванні страв та виробів з метою випуску продукції, безпечної для здоров'я людини;
- наявність особистих медичних книжок у кожного працівника з відміткою про проходження періодичних медичних обстежень;
- вибіркочу перевірку санітарно-гігієнічних знань на робочих місцях і повторне вивчення із прийняттям заходів у разі виявлення порушень санітарних вимог або з відсутності необхідних знань;
- наявність санітарного й форменого одягу відповідно до чинних норм, регулярно централізоване його прання;
- наявність достатньої кількості виробничого інвентарю, посуду та інших предметів матеріально-технічного оснащення;
- проведення заходів щодо дезінсекції та дератизації відповідно до договору з дезвідділами;
- проведення додаткових профілактичних заходів щодо епідеміологічних захворювань;
- наявність у закладі журналу щоденних оглядів рук персоналу на стафілококове ураження шкіри;
- наявність аптечок для надання першої медичної допомоги та їх своєчасне поповнення;
- організацію роботи щодо санітарної освіти персоналу шляхом проведення семінарів, бесід, лекцій.

### **Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу**

**Санітарна охорона харчових продуктів** – система законодавчих, організаційних та технологічних заходів, що забезпечують безпечність для здоров'я населення продовольчої сировини і готової продукції, а також збереження їх харчової цінності на всіх етапах отримання, виробництва, переробки, зберігання, транспортування та реалізації.

Документацією, яка підтверджує належну якість та безпечність харчових продуктів та кулінарної продукції, є:

- декларація виробника;
- висновок санітарно-гігієнічної експертизи;
- висновок бракеражної комісії;

- ветеринарний дозвіл для харчових продуктів і продукції тваринного походження;
- карантинний дозвіл для продукції рослинного походження;
- сертифікати і нормативні акти на обладнання, прилади, інвентар, посуд.

### **Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація**

При визначенні придатності харчових продуктів для споживання оцінюють:

- зміни органолептичних властивостей та їх причини;
- зміни хімічного складу й фізичних властивостей та їх причини;
- ступінь бактеріального забруднення, вид і характер хвороботворної мікрофлори;
- наявність сторонніх речовин, які можуть негативно впливати на людину;
- наявність токсичних мікроскопічних грибів та їх токсинів;
- стан тари, пакувального матеріалу, можливість їх негативного впливу на харчову цінність та придатність його для споживання.

Розрізняють **планову та позапланову санітарну експертизу**.

**Планову експертизу** проводять згідно з планом, який складають на початок поточного року. Головна мета цього - контроль за дотриманням санітарних правил і норм при виробництві, зберіганні, транспортуванні та реалізації харчових продуктів.

**Позапланова експертиза** здійснюється згідно з спеціальними дорученнями вищих органів Державного санітарного нагляду або установ слідчих органів.

Залежно від конкретної мети під час санітарної експертизи можуть розв'язуватися такі завдання:

- виявлення змін органолептичних властивостей харчового продукту, їх характер та причини;
- виявлення шкідливих сторонніх домішок у кількостях, які перевищують граничні рівні;
- виявлення відхилень у хімічному складі харчового продукту та їх причини;
- виявлення бактеріальної забрудненості харчового продукту;
- виявлення можливої участі харчового продукту в поширенні інфекції;
- виявлення порушень гігієнічних та технологічних правил і норм при виробництві, транспортуванні, зберіганні та реалізації харчових продуктів, які зумовили зміну його властивостей.

Санітарну експертизу проводять у такій послідовності:

1. Ознайомлення з документами, що стосуються досліджуваного продукту (транспортні документи, наявність декларації виробника).
2. Загальний огляд партії продуктів на місці.
3. Відбір середніх зразків для лабораторних досліджень (згідно зі стандартами).
4. Проведення комплексних санітарно-гігієнічних та медико-біологічних досліджень. У разі потреби можуть бути виконані додаткові токсикологічні дослідження.

5. Узагальнення результатів дослідження та складання акта експертизи з висновком про можливість і порядок реалізації продукту.