

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

Кафедра біохімії та гігієни

Шавель Х. Є.

ЛЕКЦІЯ № 4

**САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО УТРИМАННЯ
ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
ТА ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ ПЕРСОНАЛУ**

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

План

1. Санітарні вимоги до утримання території закладів ресторанного господарства,
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.
3. Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження та санітарна документація.

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.

Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму у закладах ресторанного господарства

Санітарний стан закладів має відповідати вимогам «Санітарних правил для закладів ресторанного господарства» та забезпечити епідеміологічну безпеку при отриманні послуг у закладах ресторанного господарства.

Суворе дотримання санітарного режиму є необхідними умовами виготовлення доброякісної продукції та профілактики кишкових інфекцій, харчових отруєнь та гельмінтів.

У закладах ресторанного господарства накопичуються харчові та нехарчові відходи, які слід своєчасно видаляти з території закладів, а саму територію – регулярно прибирати. У разі порушення цих вимог виникає епідеміологічна небезпека спалаху інфекційних захворювань. Так, харчові відходи можуть стати джерелом забруднення патогенною мікрофлорою готових страв, обладнання, інвентарю, посуду, тари тощо. Окрім того, харчові відходи є сприятливим середовищем для розмноження мух, гризунів, які можуть переносити збудників кишкових інфекцій (холера, дизентерія, черевний тиф), інфекційних захворювань (чума, туляремія).

Джерелом забруднення патогенною мікрофлорою кулінарної продукції, окремих ділянок виробництва, відповідного обладнання та інвентарю можуть стати й самі працівники закладу у разі недотримання ними санітарних правил особистої гігієни.

Санітарні вимоги до утримання території закладів ресторанного господарства

Прибирання території закладу має проводитися щодня. Улітку територію поливають водою двічі на день, з цією метою обладнуються місцеві поливні крані та трапи. Взимку територію регулярно очищують від снігу та льоду. На господарському подвір'ї закладу повинні бути виділені спеціальні майданчики для розміщення контейнерів для сміття та харчових відходів із зручним під'їздом для транспорту. Такий майданчик за площею має бути більшим за сміттєзбірники на 1,5 м з усіх боків, покриття твердим та відокремлюватися смугою із зелених насаджень.

Для визначення потрібної кількості сміттєзбірників слід виходити з середньодобової норми накопичення відходів та періодичності їх вивезення.

Для збирання твердих побутових відходів використовуються лише стандартні металеві контейнери з кришками, які щільно прилягають.

Термін зберігання відходів у холодний період року (за температури $+5^{\circ}\text{C}$ і нижче) не повинен перевищувати 3-х діб, теплої пори року (за температури від $+5^{\circ}\text{C}$ і вище) – не більше 1 доби (щоденне вивезення).

Металеві збірники відходів у літній період року необхідно промивати не рідше 1 разу на 10 днів.

Харчові відходи збирають лише у спеціально промарковану тару (відра, бачки з кришками), на тимчасове зберігання ставлять в охолоджувальні камери. Тимчасове зберігання харчових відходів до моменту їх вивезення не повинне перевищувати 1 доби.

Ємності, призначені для харчових відходів, використовувати з іншою метою, забороняється.

Для транспортування відходів повинен використовуватися спеціальний призначений для цього транспорт. У закладах ресторанного господарства забороняється зберігати побитий посуд, тару, інвентар.

Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання. Матеріали, які використовуються для виготовлення технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари, повинні бути дозволені МОЗ України для контакту з харчовими продуктами. Розташування технологічного обладнання має відповідати технологічній схемі, забезпечувати поточність технологічного процесу, найкоротші шляхи проходження сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Під час роботи на технологічному обладнанні виключається можливість контакту сирих та готових до споживання продуктів.

При монтажі та розташуванні обладнання дотримуються умов, які забезпечували б можливість його гігієнічного утримання, доступність для огляду та санітарної обробки. Конструкція обладнання повинна забезпечувати легке розбирання і доступність вузлів, що контактують із

сировиною і готовими продуктами для чищення, миття, дезінфекції, моніторингу, також для проведення санітарного і технологічного контролю за виробничими процесами.

Технологічне обладнання має забезпечувати безпеку працюючих під час монтажу, введення в експлуатація та експлуатації . воно не повинно забруднювати навколишнє середовище викидами шкідливих речовин.

Поверхня технологічного обладнання та інвентарю має бути гладкою, без щілин, зазорів, болтів, заклепок, що виступають, доступною для огляду, легко піддаватися чищенню, миттю та дезінфекції.

ТО та апаратуру із зовнішнього боку фарбують у світлий колір. Не допускається фарбування посуду та інвентарю фарбами, що містять шкідливі домішки.

При розміщенні обладнання необхідно дотримуватися санітарних норм відстаней, раціонально та зручно компоувати теплове, механічне та немеханічне обладнання. Відстань між столами, ваннами та тепловим обладнанням має бути не менш ніж 1,3 м, між стіною та плитою – 1,25 м, між тепловим обладнанням і роздатковою – 1,5 м. Ширина робочого місця біля плити на 1 працівника повинна становити не менш ніж 1,25 м. не рекомендується розміщувати теплове обладнання поряд з вікнами, тому що забруднення їх паром та жиром призводить до зниження природного освітлення. Відстань між стіною і котлом має дорівнювати 0,5-1,2 м.

Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю, посуду

Виробничий інвентар, посуд, тару слід промаркувати відповідно до їх використання при конкретних операціях.

Обробні дошки виготовляють з деревини твердих порід, їх поверхня має бути гладкою, без щілин та достатньої товщини. Обробні дошки та ножі мають бути закріплені за відповідними виробничими цехами і робочими місцями, зберігати їх слід у самих приміщеннях. У закладах необхідно мати не менш ніж 2 комплекти нових обробних дошок і ножів. Для виготовлення таких дошок використовують полімерні матеріали, які не виділяють шкідливих речовин при контакті з харчовими продуктами.

Для виготовлення кухонного посуду, тари, столових приборів використовуються різні метали, які не повинні виділяти в готову їжу небезпечні для людини речовини, а також піддаватися корозії. Ці метали повинні легко піддаватися чищенню, миттю та знезараженню. З усіх металів найкраще відповідає гігієнічним вимогам нержавіюча сталь, яка має антикорозійні властивості та вирізняється високою хімічною стійкістю, не впливає на органолептичні показники готової їжі і не виділяє шкідливих речовин.

Алюміній та його сплави мають невисокі антикорозійні властивості, тому харчові продукти призводять до потемніння алюмінію. Цей процес залежить від характеру їжі, часу й температури її зберігання. У закладах ресторанного господарства використовують полірований алюмінієвий посуд, який має досить високу якість.

Такі метали як залізо, чавун легко піддаються корозії, сполуки, які утворюються при цьому переходять у їжу, як наслідок – можуть змінювати її органолептичні показники – колір, смак, запах. Тому для виготовлення кухонного посуду використовують залізо й чугун зі спеціальним покриттям. Винятком є сковороди, тому що жир перешкоджає впливу на метал вологи та кисню повітря.

Посуд з оцинкованого заліза не придатний для приготування та зберігання їжі, тому що цинк легко окислюється і переходить у їжу, а оскільки сполуки цинку токсичні, використання такого посуду у закладах ресторанного господарства небезпечно для здоров'я людини.

Те саме стосується міді.

Для виготовлення посуду та столових приборів можливе застосування сплавів міді з іншими металами. Найширше використовується мельхіор – сплав міді, нікелю та цинку.

У закладах ресторанного господарства використовується керамічний посуд, фарфоровий чи фаянсовий.

Останнім часом широко використовується посуд із полімерних матеріалів, дозволених МОЗ України.

У закладах ресторанного господарства забороняється використання емальованого посуду з пошкодженою емаллю, фарфорового та фаянсового посуду з тріщинами, битими краями.

У закладах ресторанного господарства необхідно мати не менш ніж 3 комплекти столового і чайного посуду, а також столових приборів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до тари та пакувальних матеріалів.

Тара та пакувальні матеріал повинні відповідати вимогам нормативної документації, захищати продукти від забруднення, запобігати псуванню і мати належне маркування. До того ж вони повинні бути нетоксичними, не становити загрози безпечності та придатності харчових продуктів за певних умов зберігання і споживання, не змінювати їх органолептичні властивості. За потреби оборотна тара повинна бути тривалого використання, легкою для миття та дезинфекції.

Поряд з тарою із дерева, сталі, алюмінію широко використовується тара з полімерних матеріалів-ящики, лотки, ємності для зберігання продуктів.

Як пакувальний матеріал використовують пергаментний папір, алюмінієву фольгу, полімерні матеріали.

Останнім часом для кращого збереження продуктів використовують полімерні матеріали, яким властиві найкращі бар'єрні властивості, тобто такі, що мають здатність перешкоджати проникненню газів (кисень, вуглекислий), водяної пари і сторонніх запахів. Стабільна атмосфера всередині пакету дозволяє запобігти розвитку згубних мікроорганізмів і зберегти продукт для подальшого безпечного споживання.

Таким чином, непроникність полімерних матеріалів стосовно газів і є головним чинником, який впливає на терміни зберігання, що слід

враховувати при виборі матеріалу для упаковки. Найкращими матеріалами є EVON, PVDC, HDPE, LDPE.

Особлива увага приділяється упаковці свіжого м'яса і риби. У даному випадку необхідно знати, що в живому організмі м'ясо стерильне, оскільки лейкоцити крові не залишають шансу чужорідним бактеріям на виживання. Проте після обробки продукту бактерії, що потрапляють на поверхню мяса з повітря або від предметів, з якими воно контактує, негайно починають розмножуватися, причому за законом геометричної прогресії. Тому при пакуванні м'яса або риби принципово важливим є тривалість часу від моменту обробки й умови зберігання продукту. Останнім часом при упаковці охолодженого м'яса застосовують пакети, виготовлені з бар'єрних плівок з модифікованою атмосферою всередині завареного пакету, яка очищена від бактерій. У цьому випадку звичайно використовують атмосферу із вмістом 70% кисню і 30% вуглекислого газу. Обидва види газу за такої концентрації перешкоджають активному розмноженню низки бактерій. Окрім того, кисень, насичуючи гемоглобін крові, додає м'ясу яскраво-червоного кольору, що покращує його зовнішній вигляд.

Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження та санітарна документація.

Особи, що поступають на роботу до підприємств ресторанного господарства, зобов'язані пройти медичне обстеження та прослухати курс із гігієнічної підготовки за складанням заліку. Програма санітарного мінімуму містить питання, що стосуються інфекційних захворювань, харчових отруєнь та їх профілактики, санітарного режиму на виробництві, правил особистої гігієни, санітарних вимог до харчових продуктів і кулінарних виробів, відомостей про раціональне харчування та здоровий спосіб життя.

Без подання результатів медичних обстежень і складання санітарного мінімуму ці особи до роботи не допускаються. Обов'язковий періодичний медичний контроль проводять на базі лікувально-профілактичних закладів, а також на базі спеціальних відділень з дозволу СЕС.

На кожного робітника заводять окрему особову медичну книжку, в яку заносяться результати медичних обстежень, відомості про перенесені інфекційні захворювання, про складання санітарного мінімуму.

Не допускаються до роботи працівники за наявності носії таких захворювань, як: сальмонельоз, дизентерія, черевний тиф, паратифи, сифіліс, туберкульоз.

Адміністрація закладу ресторанного господарства повинна забезпечувати своєчасне проходження працівниками обов'язкових періодичних мед обстежень відповідно до затверджених графіків, забезпечити працівника особистою мед книжкою.

Персонал ПРГ зобов'язаний дотримуватися таких правил особистої гігієни:

- Приходити на роботу у чистому одязі та взутті;
- Залишати верхній одяг, головний убір, особисті речі у гардеробі;
- Коротко стригти нігті;
- Перед початком роботи прийняти душ, а в разі його відсутності - старанно мити руки з милом, надягати чистий санітарний одяг, підбирати волосся під ковпак чи під косинку або одягати спеціальну сітку для волосся;
- При відвідуванні туалету знімати санітарний одяг у спеціально відведеному місці;
- Після відвідування ретельно мити руки з милом, бажано дезінфікуючим; для витирання рук рекомендуються індивідуальні серветки разового користування, але найбільш безпечним у санітарному плані є електрорушник.
- При появі ознак застудного захворювання або кишкової дисфункції, а також нагноєння, порізів, опіків сповіщати адміністрацію і звертатися до медичного закладу для лікування;
- Сповіщати про всі випадки захворювань кишковими інфекціями у сім'ях.

Особливі вимоги висуваються до санітарного одягу персоналу. Він повинен складатися з халату або куртки з брюками, фартуха, косинки чи ковпака. Ковпаки (косинки) повинні повністю прикривати волосся. Санітарний одяг повинен бути акуратним, виготовлятися з тканини, що легко піддається пранню. Кожен працівник повинен мати не менш ніж 3 комплекти санітарного одягу, зміна якого проводиться по мірі забруднення але не рідше ніж раз на два дні. У санітарному одязі не можна виходити за межі виробництва, відвідувати санвузол.

Робоче взуття має бути не слизьким, не мати високих підборів, легко митися. Рекомендоване закрите взуття, відповідно до розміру. Виконання цих вимог має важливе значення у профілактиці виробничого травматизму.

На ПРГ категорично забороняється:

- Під час виготовлення страв, кулінарних і кондитерських виробів носити ювелірні прикраси, покривати нігті лаком, застібати санітарний одяг шпильками; зберігати в кишенях робочого одягу сигарети, гроші та інші предмети.
- Істи, палити на робочому місці.

Щодня перед початком робочої зміни в холодному, гарячому і кондитерських цехах, а також на підприємствах, що виробляють м'яке морозиво, начальник цеху або штатний медпрацівник обстежує відкриті поверхні тіла на наявність гнійничкових захворювань. Особи з гнійничковими захворюваннями шкіри, порізами, що нагноїлися, опіками, подряпинами, а також із катарами верхніх дихальних шляхів до роботи в цих цехах не допускаються, а переводяться на іншу роботу. Результати обстеження заносяться у журнал встановленої форми.

На кожному підприємстві повинна бути аптечка з набором медикаментів для надання першої допомоги.

Учні середніх професійно-технічних училищ, студенти ВНЗ і технікумів перед проходженням виробничої практики на ПРГ в обов'язковому порядку повинні пройти медичне обстеження і скласти санітарний мінімум.