

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ
К ОБОРУДОВАНИЮ,
ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И
МАТЕРИАЛАМ, ИЗ КОТОРЫХ
ОНИ ИЗГОТОВЛЕННЫ

ТРЕБОВАНИЯ К КОНСТРУКТИВНЫМ МАТЕРИАЛАМ ОБОРУДОВАНИЯ , ИНВЕНТАРЯ, ПОСУДЫ

- ▣ Материалы должны быть инертны и не вступать в химическое взаимодействие с продуктами, жидкостями, воздухом и прочими средами.
- ▣ эти материалы не должны отдавать в пищу ядовитые примеси и подвергаться коррозии, не должны вызывать изменения их органолептических свойств — вкуса, запаха, цвета и т.д.
- ▣ материал должен быть водонепроницаем, устойчивым износу, к воздействию пищевых веществ, легко поддаваться очистке, мытью, дезинфекции и просушиванию. Нержавеющая сталь, алюминий, мельхиор, никель, фарфор, фаянс, стекло и др.

МАТЕРИАЛЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

- ▣ *Нержавеющая сталь* – имеющая в составе (не более) меди – 3,5%, цинка – 0,3%, свинца – 0,15%, мышьяка – 0,015%. Содержание хрома (11-14%). Она коррозиестойчивая и не влияет на органолептические свойства пищи.
- ▣ *Алюминий* неустойчив к щелочам, растворяется под действием сильных кислот и корродирует под влиянием хлора. В алюминиевой посуде нельзя хранить пищу с повышенной кислотностью. Допускаются примеси, не более: меди – 3,5%, железа – 1,2%, цинка – 0,3%, свинца – 0,15%, мышьяка – 0,015%.
- ▣ *Железо и чугун* употребляются для изготовления противней и сковород, так как жир ограничивает интенсивность коррозии металла.
- ▣ *Медь* в присутствии кислорода легко окисляется, и образующиеся при этом соли могут вызвать пищевое отравление. Медная посуда, предназначенная для предприятия общественного питания, должна лудиться чистым оловом (содержание свинца не более 1%). В чистом виде использование запрещено.

- ▣ *Цинк* и оцинкованные железометаллы неустойчивы к пищевым кислотам, под влиянием которых они растворяются и могут попадать в пищу в количествах, вызывающих токсикозы. Поэтому оцинкованное железо разрешается использовать лишь для изготовления ведер для воды и баков для кипятильников. Использовать такую посуду для приготовления и хранения пищи категорически запрещается.
- ▣ *Серебро* обладает хорошей устойчивостью к химическим воздействиям, но в присутствии сернистых соединений покрывается черным налетом сернистого серебра.

- ▣ *Мельхиор* — это сплав меди, никеля и цинка, который обладает устойчивостью к коррозии и хорошо удерживает серебряные и никелированные покрытия. Мельхиоровые приборы могут быть широко использованы на предприятиях общественного питания.
- ▣ *Никель и хром.* Никель в настоящее время используется преимущественно для декоративного оформления оборудования и постепенно вытесняется хромом. Хром широко употребляется для покрытия ложек, ножей, вилок и др. Он устойчив к химическим воздействиям, приближаясь в этом отношении к золоту и платине.
- ▣ *Стекло* — разрешается для использования только как материал столовой посуды и емкостей для консервирования и хранения продуктов. Использование производственной посуды и инвентаря из стекла запрещено.
- ▣ *Полимерные материалы* — используются исключительно разрешенные МОЗ Украины (полипропилен, полистирол, винипласт, полиэтилен и др.) для негорячих, «неагрессивных» продуктов и сред.

Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде

1. безвредность материала, из которого оно изготовлено;
2. возможность разборки рабочих органов, что определяет доступность их для санитарной обработки;
3. устойчивость к действию моющих средств.
4. выполнение условий охраны труда;
5. расстановка технологического оборудования должна обеспечивать:
 - поточность технологического процесса и исключением контакта и пересечения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
 - свободный доступ к нему, возможность уборки полов или производственных столов, соблюдение поточное производственных процессов и безопасность работы.

6. Маркировка инвентаря и посуды в зависимости от целевого назначения
7. Исключение использования инвентаря, посуды, и оборудования не по назначению и для тех продуктов, для которых не предназначены
8. Недопустима обработка сырых и термообработанных продуктов с использованием одних и тех же механизмов.
9. Для разделки пищевых продуктов разрешается использовать столы, крышки которых обиты нержавеющей сталью, дюралюминием, плотно прилегающим к основе стола. Столы с нарушенным металлическим покрытием необходимо немедленно изымать из эксплуатации

10. Стул (колоду) для разуба мяса делают из цельного ствола дерева диаметром около 50 см и высотой 80 см. Для удобства передвижения и уборки его целесообразно устанавливать на металлические ножки высотой 15-20 см, а для удобства мытья — окрашивать снаружи масляной краской.

11. Для *разделочных досок* используют древесину твердых пород. Они должны быть гладкими, без щелей и достаточной толщины, чтобы их можно было состругивать по мере износа поверхности. Лучшими с гигиенической точки зрения являются доски из цельных кусков дерева. Хранятся разделочные доски установленными на ребро, на специальных стеллажах с ячейками; хранить их навалом запрещается. Необходимо иметь запас досок (не менее 6 шт.). Для хранения ножей оборудуются специальные полки-ножны.

Применяемые в настоящее время поточные линии механического и секционнo-модулированного оборудования в наибольшей степени отвечают гигиеническим требованиям.

12. Эмалированная посуда не рекомендуется к использованию на предприятиях питания. Объясняется это тем, что при термической обработке продуктов эмаль может крошиться, отпадать и попадать в пищу. Эмалированную посуду разрешается использовать только для хранения готовой пищи и приготовления холодных блюд и закусок.

13. Столовая и чайная посуда. На предприятиях питания допускается использовать фаянсовую, глазурованную и фарфоровую посуду (тарелки, чашки, блюда), а также посуду из бесцветного стекла (графины, стаканы и др.). Запрещается использовать посуду с отбитыми краями и трещинами.

Гигиенические и санитарные требования к таре и упаковочным материалам

- Упаковочные материалы должны защищать пищевые продукты от воздействия вредных факторов внешней среды, в том числе газообразных и механических примесей воздуха, микробов и т. д. с обеспечением необходимого уровня «барьерных» свойств.
- Они не должны отдавать продуктам токсические вещества и изменять их органолептические показатели.
- Обратная тара должна быть износостойчивой и легко поддаваться санитарной обработке.

Упаковочные материалы и среды

- ▣ *Пергаментная бумага* сравнительно малопроницаема для влаги, жира, воздуха. Применяют ее для упаковки жирных продуктов.
- ▣ *Целлофан* — это тонкий глянцевый прозрачный материал, изготавливаемый из целлюлозы. Он непроницаем для жира и воздуха. Чаще всего применяют целлофан для упаковки мясных продуктов.
- ▣ *Алюминиевую и оловянную фольгу* достаточно широко используют для упаковки кондитерских изделий, чая и т. д. Алюминиевая фольга должна содержать не более 0,1% свинца и цинка, 0.05% меди, оловянная — не более 1% свинца.

- ▣ *Полимерные контейнеры.* Используют из материалов, разрешенных МОЗ Украины. Некоторые позволяют хранить продукты в модифицированных газовых средах и в вакууме, что продлевает срок хранения.
- ▣ *Полимерные пленки (полиамид, полиэтилен и т. д.).* Обладают хорошими барьерными свойствами при количестве слоев в пленке от 4 и более. Некоторые позволяют проводить вакуумирование продуктов и полуфабрикатов в том числе за счет термической герметизации швов пленки.

Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий и личной гигиене персонала



Санитарный режим –

распорядок дня, действия и условия деятельности, направленные на проведение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий.

Соблюдение санитарного режима

- ▣ личная гигиена персонала;
- ▣ своевременная уборка помещений и территории;
- ▣ мытье и обеззараживание посуды, оборудования, инвентаря;
- ▣ осуществление технологических процессов в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами;
- ▣ переработка сырья и полуфабрикатов соответствующего качества.

Санитарные требования к личной гигиене персонала

1. Прохождение медицинского контроля и сдача санитарного минимума.
2. Соблюдение правил личной гигиены персонала и других санитарных требований (контроль за осуществлением производственного маникюра, санитарной обработкой поверхности тела, ношением украшений и др.)
3. Наличие спец. одежды и головных уборов, а также соблюдение норм их замены и санитарной обработки.
4. Соблюдение правил посещения туалета.
5. Контролю за наличием заболеваний и повреждений на теле микробного происхождения у работников (сотрудники или не допускаются к работе или переводятся на др. участок).

Методы дезинфекции:

1. Физические

- высокотемпературная обработка (вода, пар, воздух);
- обработка ультрафиолетовым излучением;
- механическая очистка.

2. Химические

- использование моющих средств;
- использование обеззараживающих средств.

Химические дезинфицирующие средства обеспечивают эффективное обеззараживание при определенной концентрации активного вещества и достаточном сроке контакта его с обеззараживаемым объектом. Эффективность химической дезинфекции зависит от различных факторов: свойств микробов, температуры среды, продолжительности воздействия препарата и т.д.

Условия: дезинфицирующее средство применяется только в жидком виде; оно должно обеспечить соприкосновение химического средства необходимо применять в определенной концентрации, в течении определенного времени, при определенной температуре.

На предприятиях общественного питания нельзя применять для дезинфекции токсичные и дурнопахнущие препараты.

Хлорная известь – сухой белый порошок с резким запахом и содержанием хлора 28-38%, быстро теряющий активность при хранении на свету, воздухе и в присутствии влаги. Хлорную известь следует хранить в сухом помещении без света в хорошо закрытой таре. Но даже при правильном хранении хлорную известь теряет за месяц – 3% активность хлора. Хлорная известь, содержащая активного хлора менее 15%, не пригодна для проведения дезинфекции

Рабочие растворы хлорной извести используют в течение одного дня или смены. Так,

- 0.2%-ный раствор хлорной извести применяют для дезинфекции посуды, инвентаря и рук персонала;
- 0,2-0,5%-ные растворы – для обработки оборудования;
- 1%-ный раствор для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей);
- 2%-ный раствор – для уборочного инвентаря, кузов машин и др.

Для дезинфекции стен и уничтожения плесени в складских помещениях используют антисептол (хлорная известь + сода) оксидифенолят натрия.

Растворы уксусной кислоты используют для обработки мест хранения хлеба с целью профилактики «картофельной болезни» хлеба.

Дезинфекцию предприятий общественного питания проводят работники, прошедшие специальную подготовку. В отдельных случаях для проведения дезинфекции следует привлекать работников дезинфекционной службы санэпидстанции.

Способ приготовления дезинфицирующих средств

| <i>№ п/п</i> | <i>Наименование</i> | <i>Концентрация, %</i> | <i>Назначение</i> | <i>Способ приготовления</i> |
|------------------|---------------------|----------------------------|---|---|
| 1 | Хлорная известь | 10 (исходный) | Для обработки контейнеров для пищевых отходов | 1 кг хлорной извести растворяют в 10л воды, оставляют 24ч, сливают с осадка |
| | | 5 | Для обработки раковин, умывальников, унитазов | 5л исходного раствора растворяют в 10л воды |
| | | 2 | Для дезинфекции оборудования и инвентаря кондитерского цеха | 2л исходного раствора разводят в 10 л воды |
| | | 1(рабочий) | Для обработки помещений (полов, стен, дверей) | 1л исходного раствора разводят в 10л воды |
| | | 0,5 | Для обработки оборудования | 0,5л исходного раствора разводят в 10л воды |
| | | 0,2 | Для дезинфекции столовой посуды | 0,2л исходного раствора разводят в 10л воды |
| 2 | Хлорамин Б | 0,2 | Дезинфекции столовой посуды | 20г (1ст.л) растворяют в 10л воды |
| | | 0,5 | Для дезинфекции помещений, оборудования | 50г(2,5ст.л) растворяют в 10л воды |
| 3 | Гипохлорит кальция | 0,1 | Для дезинфекции столовой посуды | 10г(1ч.л) растворяют в 10л воды |

Дезинфекция – это меры борьбы с насекомыми. На предприятии общественного питания не допускается наличие мух, тараканов и других насекомых.

Мухи являются переносчиками кишечных инфекций, яиц глистов, возбудителей отравлений.

Для борьбы с мухами применяют:

- ✓ физические способы;
- ✓ химические способы.



Физические способы –
применение липучей бумаги,
хлопушек, мухоловок с
приманкой.



Химические способ дезинфекции
заключается в применении
различных химических
препаратов: салицилата натрия,
формалина, пиретрума



Прежде всего необходимо содержать территорию предприятия в чистоте, своевременно вывозить мусор. Мусоросборники, помойные ямы и т.п. должны быть плотно закрыты. Территория вокруг них должна быть заасфальтирована для того, что бы личинки мух не проникали в почву, где происходит их окукливание. Раз в неделю мусоросборники и выгребные ямы следует обрабатывать 10%-ный хлорной извести. Очень важно собирать пищевые отходы в бачки с закрывающимися крышками и ежедневно их очищать и мыть.

Необходимо все продукты хранить в холодильниках или других закрытых шкафах, при необходимости закрывать марлей и т. п.

Все открывающиеся окна производственных помещений , кладовых, залов, буфетов должны быть затянуты металлической сеткой с ячейками размером не более 1,5 мм.

Тараканы

Через тараканов продукты могут обсеменяться микробами, в частности возбудителями кишечной инфекции.

Для предупреждения их появления тщательно заделывают щели в стенах, шкафах, плинтусах. Столы которые находятся в производственных цехах, устраивают без ящиков, а полки решетчатыми; последние не должны касаться стен. Полки в шкафах должны быть съемными. Надо строго следить за чистотой индивидуальных шкафов в гардеробных.

Инвентарь и посуду оставляют на ночь число вымытыми, а приемники для отходов очищенными от остатков пищи и также вымытыми. Пищевые продукты хранят в закрытых или засетчатых шкафах либо полках.



Из физических способов борьбы с тараканами широко применяются ошпаривание мест их скопления кипятком (деревянное оборудование) и выжигание паяльной лампой (металлическое оборудование).

Химические вещества (инсектициды) используют либо в виде отравленных приманок, либо в виде жидких и порошкообразных препаратов, а также аэрозолей (для обработки в труднодоступных местах).

В качестве отравленных приманок нередко применяют фтористый натрий в смеси с мукой или сахаром.

Дератизация



Дератизация –это истребление различными способами крыс, мышей и других грызунов, которые являются переносчиками возбудителей кишечной инфекций, пищевых отравлений и ряда заболеваний, которым они подвержены.

Крысы обычно заселяют подвалы и нижние этажи зданий, в верхние этажи они проникают лишь при наличии для них благоприятных условий: антисанитарного состояния помещений, хранения пищевых продуктов в незакрытых ящиках, столах .

В борьбе с грызунами следует применять как профилактические, так и истребительные мероприятия.

Профилактические мероприятия сводятся в основном к созданию неблагоприятных для существования грызунов условий: держать пищевые продукты в недоступных для грызунов месте или металлической таре, вовремя удалять мусор, пищевые отходы.

Профилактические мероприятия обязательно следует сочетать с истребительными.

На практике применяют три способа уничтожения грызунов:

- ✓ механический способ;
- ✓ химический способ;
- ✓ биологический способ

Механический способ:

применяют ловушки самых разнообразных конструкций, а также капканы. Трупы крыс лучше всего сжигать.



Химические способы борьбы с грызунами основаны на применении целого ряда химических препаратов, которые целесообразно использовать в виде приманок. Чаще всего используют следующие препараты: крысид, фосфид цинка, зоокумарин, ратиндан, тиосемикарбазид и др. Все они не ядовиты для человека и других животных.

Биологический метод истребления грызунов основан на том, что они подвержены некоторым инфекциям и гибнут, когда их заражают микробами крысиного тифа.

На предприятии общественного питания химические способы борьбы с грызунами имеют право проводить только специалисты-дератизаторы.

