

АО «МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ АСТАНА»

КАФЕДРА ГИГИЕНЫ ТРУДА И КОММУНАЛЬНОЙ ГИГИЕНЫ.

ДИСЦИПЛИНА «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР»

ЗАВ. КАФЕДРЫ: СУЛЕЙМЕНОВА Р.К.

СРС НА ТЕМУ:

**«САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К
ОБЪЕКТУ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ.»**

Выполнила: Аукенова Галина.

Специальность: «Медико-профилактическое дело»

Группа: 502 МПД

Проверила: Шайзадина Г.Н

Астана, 2015 г.

ПЛАН

- 1. Введение
- 2. Основная часть:
 - 2.1 Оборудование для хранения пищевых продуктов
 - 2.2 Сроки годности пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования на воздушном судне
 - Требования к проведению производственного контроля качества бортового питания
 - 2.3 Срок годности горячих блюд
 - 2.4 Предварительная отправка на борт укомплектованных продуктов
- 3. Заключение
- 4. Список использованной литературы



ВВЕДЕНИЕ

Воздушные суда такие как самолет предназначены для , обслуживания воздушных перевозок и имеющих для этих целей необходимое оборудование и бортовое питание – питание, предназначенное для авиапассажиров и экипажей воздушных судов, реализуемое на борту воздушного судна в течение полета;



ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Для хранения пищевых продуктов предусматриваются кладовые (охлаждаемые/неохлаждаемые): для хранения пищевых продуктов, запаса бортовой посуды, оборотной тары (контейнеры, термоконтейнеры, сумки-холодильники); для съемного буфетно-кухонного оборудования (подносы, тележки); для упаковочных изделий, салфеток;



ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- При отсутствии холодильного оборудования на воздушном судне ассортимент бортового питания составляется согласно таблице 1 приложения 7 к настоящим Санитарным правилам. Прием бортового питания на борт воздушного судна производит специально выделенный бортпроводник, который проверяет наличие и исправность пломб, правильность заполнения ярлыков, срок годности продуктов питания.



СРОКИ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ОТСУТСТВИИ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ НА ВОЗДУШНОМ СУДНЕ

1) Колбасные изделия, филе
кур, 2) салаты морковки, капусты,
зелень.

- 4 часа
- 4 часа

3) Рыбные, лососевые изделия,
икра, 4) Яйцо, вареное под
майонезом

- 4 часа
- 4 часа



СРОКИ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ОТСУТСТВИИ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ НА ВОЗДУШНОМ СУДНЕ

5) Молочные продукты, сыры в
упаковке 6) масло сливочное

- 6 часов
- В соответствии с маркировкой

6) Продукты в индивидуальной
упаковке

- В соответствии
- С маркировкой



ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА БОРТОВОГО ПИТАНИЯ

- В каждом объекте (цехе) по производству бортового питания проводится производственный лабораторный контроль качества выпускаемой продукции, который включает:
 - 1) контроль качества и безопасности поступающих продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологии производства;
 - 2) соответствия выпускаемой продукции требованиям действующих нормативных документов;
 - 3) контроль состояния холодильных камер, оборудования и инвентаря;
 - 4) выполнение микробиологических, санитарно-химических исследований и замеров.
- В случае отсутствия на объекте лаборатории, исследования по производственному контролю проводятся аккредитованной лабораторией.



САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ

- Технологическими процессами изготовления, хранения и выдачи бортового питания обеспечиваются сохранение его безопасности.

Температура воздуха во всех производственных помещениях предусматривается, кроме горячих цехов, не выше плюс 15 °С, поверхности разделочных столов - не выше плюс 10 °С.

69. Перед использованием замороженные продукты размораживаются в дефростере при температуре плюс 5 °С. Размораживание при комнатной температуре, а также повторное замораживание продуктов не допускается.

70. Перед использованием неочищенные овощи и фрукты тщательно промываются от грязи.

71. Для обработки яиц предусматривается специально отведенное помещение или участок (в зависимости от мощности производства), оборудованный четырехсекционной ванной.

Яйца обрабатываются в следующем порядке:

- 1) в первой секции – замачивание в теплой воде в течение 5–10 минут;
- 2) во второй секции – обработка 0,5 % растворе кальцинированной соды с температурой 40 – 45 °С в течение 5–10 минут;
- 3) в третьей секции – дезинфекция средством, зарегистрированных и разрешенных к применению в Республике Казахстан в течение 5 минут;
- 4) в четвертой секции – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут.

Не допускается заносить не обработанные яйца в производственную зону и использовать для приготовления блюд из необработанных яиц.



СРОК ГОДНОСТИ ГОРЯЧИХ БЛЮД

- 3 часа
 - Мясо жареное, порционное
 - Рыба жареная, отборная
- 3 часа
 - Птица жареная, плов
 - Гарниры: картофель, рис, гречка
- 4 часа
 - Десерты: Фруктовые салаты
 - Фрукты и ягоды, Выпечка-не более суток



- Комплектование контейнеров и тележек начинается не ранее, чем за три часа до вылета воздушного судна и заканчивается не позднее, чем за полтора часа до времени готовности рейса к отправке. Бортовое питание для экипажей упаковывается в отдельные контейнеры, боксы, на которых делается соответствующая отметка «питание экипажа».



ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОТПРАВКА НА БОРТ УКОМПЛЕКТОВАННЫХ ПРОДУКТОВ

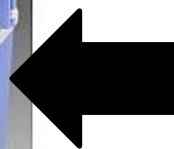
- 163. Перед отправкой на борт обратная тара (контейнеры, термоконтейнеры, сумки-холодильники) пломбируется, крепится ярлык с указанием наименования содержимого, названия объекта бортового питания аэропорта вылета, номер рейса, дата, время вылета и сроки годности бортового питания, а также штамп и подпись лица, ответственного за комплектование рейса. Ярлыки сохраняются до конца рейса. Сроки реализации бортового питания на борту воздушного судна составляет не более трех часов.

164. Перед отправкой на воздушное судно, в случае отсутствия на нем холодильного оборудования, в контейнеры с бортовым питанием помещаются хладоэлементы (лед).



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 164. Перед отправкой на воздушное судно, в случае отсутствия на нем холодильного оборудования, в контейнеры с бортовым питанием помещаются хладоэлементы (лед).



ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОТПРАВКА НА БОРТ УКОМПЛЕКТОВАННЫХ ПРОДУКТОВ

- Укомплектованное бортовое питание, напитки, оборудование доставляются на борт воздушного судна в охлаждаемом или изометрическим кузовом специальном автотранспорте – автолифте, который оборудуется стеллажами, ремнями для крепления, в сопровождении ответственного лица цеха бортового питания (экспедитора). Кузов автолифта моется ежедневно в конце смены с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан. Допускается загрузка питания в малые воздушные суда автотранспортом не имеющим подъемного механизма.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- Каждая партия пищевой продукции сопровождается документами, удостоверяющими их качество и безопасность, также информацией об условиях хранения, перевозки и сроке годности. Должно предусматриваться проведение производственного лабораторного контроля качества выпускаемой продукции и экспресс–контроль нитратометром по остаточному содержанию нитратов в овощах и фруктах при приемах. При порче, разложении, наличии инородного тела) делается запись в бортовом журнале с указанием аэропорта, который доставил на борт недоброкачественные продукты.



СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- 1) http://kazakhstan.news-city.info/docs/sistemasz/dok_ie_qwsb.htm
- 2) Приложение 7
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам по обслуживанию транспортных
средств и пассажиров»
- 3) <http://www.riferats.ru/bio-zavis.php>
- 5) Санитарно-эпидемиологические требования к объекту
бортового питания
- 6) <http://thetagar.weebly.com>
- 7) <https://www.google.kz>
- http://tengrinews.kz/zakon/pravitelstvo_respubliki_kazahstan_premier_ministr_rk/zdravooohranenie/id-V100006428/

