

Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в санаторно-курортных учреждениях.

ПЛАН:

1. Понятие санитарии и гигиены питания
2. Требования к перевозке и хранению продуктов питания.
3. Контроль Готовой пищи



Понятие санитарии и гигиены питания

Гигиена – это наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на организм.

Гигиена питания, или трофогигиена, изучает, разрабатывает проблемы рационального питания и мероприятия по обеспечению его безвредности.



Задача гигиены питания

заключается в разработке научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки и реализации продуктов.



Санитария – практическая область гигиены. На предприятиях общественного питания она направлена на соблюдение строгого санитарного режима в процессе хранения и транспортирования пищевых продуктов, реализации пищи и обслуживания потребителей.



Основные положения санитарии определяются тем, что в соответствии с Конституцией каждый человек имеет право на охрану здоровья и жизни, в том числе на гарантированное обеспечение безвредности продуктов питания и пищи, реализуемой через предприятия общественного питания.



Требования к перевозке и хранению продуктов питания

Перевозка продуктов.

Пищевые продукты доставляются на предприятия общественного питания с производственных складов, баз и предприятий пищевой промышленности. Для перевозки продуктов используют только специализированный транспорт с соответствующими надписями, с закрытыми кузовами, внутри обитыми оцинкованным железом, листами алюминия или белой жестию. На каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов, должен быть санитарный паспорт, выданный учреждениями санитарно-эпидемиологической службы сроком на один год.

Транспорт, предназначенный для перевозки продуктов, ежедневно после использования промывают горячей водой с кальцинированной содой и не реже одного раза в неделю дезинфицируют 2%-м раствором хлорной извести. Брезент, закрывающий кузов машины, стирают в щелочном растворе по мере загрязнения. Тару, подлежащую возврату, очищают и моют горячей водой на каждом предприятии общественного питания в специальных моечных помещениях.

Лица, сопровождающие продукты в пути и выполняющие их погрузку и выгрузку, обеспечиваются санитарной одеждой (халат, рукавицы), которые они одевают во время работы, и должны иметь личную медицинскую книжку.

Хранение продуктов. Для обеспечения бесперебойной работы предприятия общественного питания имеют запас сырья, количеством которого определяют производственной мощностью предприятия и сроками хранения продуктов. Поступившие пищевые продукты сначала поднимаются на склад предприятия, а затем по мере необходимости выдаются в производственные цеха для переработки.

При приемке продуктов проверяют их качество на соответствие требованиям стандартов и сопроводительного документа.

Запрещается принимать мясо без клейма и сопроводительных документов, непотрошеную птицу, утиные, гусиные и миражные (из инкубатора) куриные яйца, баночные консервы, внешний вид которых не отвечает стандарту, крупу и муку, поврежденную вредителями хлебных запасов, скоропортящиеся продукты при отсутствии холодильного оборудования.

Основные требования к хранению продуктов:

1. наличие достаточного количества складских помещений;
2. соблюдение режима хранения продуктов (температура, влажность, вентиляция);
3. соблюдение сроков хранения;
4. запрещение совместного хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
5. соблюдение правил товарного соседства;
6. наличие специального складского оборудования, обеспечивающего хорошую сохранность продуктов, удаление его от стен не менее чем на 20 см, от пола на 15 см.

Повышенные требования к условиям хранения скоропортящихся продуктов определены санитарными правилами «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

К особо скоропортящимся продуктам относят мясную, рыбную, молочную продукцию, кондитерские изделия, сладкие блюда, в которых при нарушении условий хранения могут развиваться микроорганизмы, способные вызвать порчу продуктов и возникновение пищевых отравлений и острых желудочно-кишечных заболеваний.

Эти продукты не подлежат хранению без холода, а максимальный срок их хранения с момента изготовления составляет от 6 до 72 ч. при температуре не выше 6 градусов.

В небольших предприятиях допускают хранение скоропортящихся продуктов в общей камере, но места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены с обязательным устройством специальных стеллажей, полок, легко поддающихся мойке и обработке. Все продукты в общей холодильной камере хранят в закрытой таре.

Складские помещения делятся на холодильные камеры (мясная, рыбная, молочно-жировая, гастрономическая, для фруктов и зелени) и неохлаждаемые склады (для сухих продуктов, овощей, хлеба).

Контроль готовой пищи

Проверка готовой пищи перед выдачей производится дежурной медицинской сестрой, врачом, ответственным за организацию лечебного питания, диетической медицинской сестрой и периодически главным врачом санаторно-курортного учреждения или его заместителем по лечебной работе. В различное время и вне зависимости от пробы, производимой дежурной медицинской сестрой.

С целью контроля рекомендуется взвесить десять порций вместе и 2-3 порции отдельно, при этом отклонение от веса 2-3 порций от нормы не должно превышать 3 %.

Устанавливается средний вес одной порции, а также равномерность распределения веса между порциями.

Результаты пробы записываются по каждому блюду в меню-раскладку (запись делает врач, ответственный за организацию лечебного питания, либо диетическая медицинская сестра), а общая оценка делается в «Журнале готовой пищи» (бракеражном журнале). Эту запись делают дежурная медицинская сестра или дежурный врач, которые несут административную ответственность во время своего дежурства за организацию лечебного питания в санаторно-курортных учреждениях

В целях контроля за качеством приготовленной пищи берется суточная проба.

Отбор готовых блюд для лабораторного анализа в целях установления химического состава и калорийности осуществляется центром санитарно-эпидемиологического надзора.

Для ознакомления отдыхающих с питанием ежедневно в холле перед обеденным залом необходимо вывешивать меню.

Четкому учету продуктов питания и тары в санаторно-курортных учреждениях способствует их инвентаризация: продуктов питания – не менее одного раза в квартал, тары – не реже одного раза в год.

Порядок и периодичность производственного контроля, в т.ч. лабораторных исследований, устанавливается самим учреждением по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы. Этот включает контроль за качеством и безопасностью сырья и пищевых продуктов, технологическими процессами приготовления блюд, готовой продукцией, условиями труда, соблюдением правил личной гигиены, организацией медосмотров. Объем и периодичность контроля оформляется в виде программы производственного контроля, которая утверждается руководителем предприятия и согласовывается с территориальными учреждениями государственной санитарной службы.

Лабораторные исследования и испытания при проведении производственного контроля осуществляются самостоятельно или с привлечением аккредитованных лабораторий.

Требования к пищевым продуктам в части органолептических и физико-химических показателей и соответствии установленным нормативам к допустимому содержанию химических, радиологических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья, установлены в санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Изготовление пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с нормативными и техническими документами и подтверждаться изготовителем удостоверением качества и безопасности пищевых продуктов.

Согласно закону № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов и постановлением правительства РФ от 29.09.97 г. № 1263 «Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения» признается некачественной, опасной и недопустимой в обороте пищевая продукция, которая:

- не соответствует требованиям нормативной документации;
- имеет явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при проверке таких продуктов, материалов и изделий;
- не имеет удостоверений качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, материалов и изделий, подтверждающих их происхождение, в отношении которых отсутствует информация о государственной регистрации и соответствия нормативных документов;
- не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;
- не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки, годности которых истекли;
- не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или государственным стандартом, либо в отношении которых не имеется такой информации.

Вопросы для самостоятельной подготовки

1. Дайте понятие «гигиены», «санитарии», «гигиены питания».
2. Какие требования предъявляются к перевозке и хранению продуктов питания.
3. Охарактеризуйте основные особенности системы заказа и контроля питания в санаторно-курортных учреждениях.
4. Основные этапы оформления лечебного питания.
5. Охарактеризуйте особенности контроля готовой продукции.