

Санитарное содержание предприятий ОП

От санитарного содержания предприятий общественного

питания зависит:

- доброкачественность пищи, характеризуемая загрязненностью микроорганизмами.
- уменьшение распространения патогенных микроорганизмов

Для этого проводят комплекс гигиенических и противоэпидемических мероприятий, к которым относятся:

1. дезинфекция,
2. дезинсекция
3. дератизация.

дезинфекция

Физические методы

химические методы

относится
применение
горячей воды (не
ниже +75°C),
кипятка, пара,
горячего воздуха и
ультрафиолетового
излучения с
помощью
бактерицидных
ламп БУВ

предусматривают
использование
химических
дезинфицирующи
х средств

Дезинфекция

- это комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний во внешней среде физическими и химическими методами.

дезинфекция проводится с целью уничтожения микроорганизмов, которые попадают на продукты и при размножении вызывают их порчу.

- Регулярно проводится дезинфекция оборудования, инвентаря, производственной посуды и тары. Перед дезинфекцией необходимо провести санитарную обработку оборудования с применением специальных чистящих средств. После тщательной очистки оборудование, инвентарь, посуду и др. обрабатывают щелочными растворами. Для этого применяют 0,2-0,4%-ный раствор каустической или 0,5-2%-ный раствор кальцинированной соды. Повышение температуры раствора соды увеличивает его антимикробное действие.

К физическим методам дезинфекции

- относится применение горячей воды (не ниже $+75^{\circ}\text{C}$), кипятка, пара, горячего воздуха и ультрафиолетового излучения с помощью бактерицидных ламп БУВ. Физические методы безвредны для пищевых продуктов, обрабатываемых предметов и обслуживающего персонала.

Химические методы дезинфекции

- предусматривают использование химических дезинфицирующих средств:
 1. хлорной извести- применяют для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря и посуды, рук с целью уничтожения вегетативных и споровых форм микробов. Обычно готовят 10%-нии осветленный раствор хлорной извести
 2. хлорамин по сравнению с раствором хлорной извести имеет ряд преимуществ: более устойчив при хранении (до 15 дней), почти не имеет запаха, не вызывает коррозию металлов и не обесцвечивает лакокрасочные покрытия, используют для дезинфицирования рук, столовой посуды, оборудования и помещений.
 3. гипохлорид кальция.

Дезинсекция

- На предприятиях общественного питания также необходимо систематически проводить уничтожение мух, тараканом и других насекомых, являющихся распространителями инфекционных заболеваний. Комплекс мер по уничтожению вредных насекомых, являющихся переносчиками возбудителей болезней, называется *дезинсекцией*.

Методы дезинсекции подразделяются на

- механические,
- физические
- химические
- биологические.

К механическим методам

относятся уборка и мойка помещений (мухоловки, липкую бумагу и др.)

к физическим - огонь, водяной пар и солнечные лучи;

к химическим - гидроксид натрия, специальные химические препараты;

к биологическим - уничтожение насекомых с помощью птиц и микроорганизмов

Главные профилактические меры против размножения мух - содержание в чистоте и регулярная очистка территории предприятия, своевременный вывоз отходов, правильное устройство мусоросборников и обработка их 10%-ным раствором хлорной извести.

Дезинсекцию проводят только после окончания работы и остановки оборудования. После дезинсекции в помещении тщательно убирают, оборудование и полы промывают.

Дератизация -

- это комплекс мер по борьбе с грызунами (мышами, крысами). Грызуны портят сырье, готовую продукцию, а также являются источниками и переносчиками инфекционных заболеваний человека (туляремии, лептоспироза, паратиф;), инфекционного гепатита и др.).

К профилактическим мерам относятся устройство полов специальным образом, чтобы они были непроницаемы для грызунов, обивка железом нижних частей дверей в складах и экспедициях, заделка отверстий около технических вводов.

- В качестве *механических* средств применяются капканы и различные ловушки.
- К *химическим* средствам относятся ядовитые приманки.

Дезинсекция и дератизация с применением химических средств проводится сотрудниками санэпиднадзора

Ответьте на вопросы:

- а) Какие основные мероприятия предупреждают профессиональный травматизм на производстве?
- б) Как восстановить дыхание человека, пораженного электрическим током?

Допишите фразы:

- Гигиена - это...
- Санитария - это...
- Гигиена труда - это...
- Дезинфекция - это...
- Дезинсекция - это...
- Дератизация - это...