

03.12.2018

Санитарно-гигиенические требования к помещениям

**ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и
гигиены**

План

1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.
2. Гигиенические требования к освещению.
3. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды.
4. Требования к материалам

Вопросы для повторения

1. В каких случаях повар должен обязательно мыть и дезинфицировать руки?
2. Каким требованиям должен отвечать внешний вид рук повара?
3. Что входит в полный комплект санитарной одежды повара?
4. В каких случаях в течение рабочего дня повар обязан снимать санитарную одежду?
5. Каковы правила ношения санитарной одежды повара?
6. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятия общественного питания?

Требования к территории предприятия общественного питания

Размещение:

- в отдельно стоящем здании,
- пристроенном к жилым и общественным зданиям,
 - в нежилых этажах жилых домов,
- в общественных зданиях на территориях промышленных объектов

Участок - сухой, на возвышенном, ровном месте, удаленный от свалок (1км) и от предприятий, загрязняющих атмосферный воздух и почву (100 м)

Озеленена, асфальтирована, с удобными пешеходными дорожками и подъездными путями для автотранспорта.

На территории - водопроводные краны и канализационные трапы.

Требования к территории предприятия общественного питания

Территория - содержится в чистоте:

- зимой очищается от снега, летом поливается водой

Здание ориентируют в отношении сторон света:

- производственные помещения обращены на север и северо-восток, а торговые — на юг и юго-запад.

Бетонированные площадки для мусоросборников - на расстоянии от здания (25 м).

Мусоросборники - на $\frac{2}{3}$ объема, своевременно очистка и дезинфекция.

Требования к планировке и устройству помещений

Помещения поп

Производственные — цехи, раздаточная, моечная кухонной посуды

Торговые — вестибюль, гардероб, туалет с умывальником, залы, буфеты, моечная столовой посуды

Складские — холодильные камеры; неохлаждаемые кладовые; кладовые средств материально-технического оснащения, инвентаря и тары

Административно-бытовые — кабинет директора, бухгалтерия; гардероб, душевые и туалетные комнаты для персонала; бельевая

Технические — электрощитовая, машинное отделение охлаждаемых камер, вентиляционные камеры, котельная

Требования к планировке и устройству помещений

Планировка - рациональная, способствующая правильной организации труда, отвечающая санитарным требованиям

планировка обеспечивает последовательность и поточность технологических процессов (кратчайший путь прохождения сырья с момента его получения до выпуска готовой продукции)

Нельзя допускать перекрещивания потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, грязной и чистой посуды

Площадь всех помещений определяют в зависимости от типа, мощности и количества мест в зале

поп

Производственные помещения поп

заготовочные цехи
(мясной, рыбный, мясо-
рыбный, овощной)

доготовочные цехи
(горячий, холодный)

специализированные цехи
(кондитерский, мучной)

моечная

Требования к отделке помещений

Высота производственных помещений 3...3,3 м.
Стены на высоту 1,8 м облицовывают керамической плиткой

Полы делают водонепроницаемыми, выстилают плиткой с уклоном к трапу для стока воды

Зал и административные помещения отделывают красивыми, современными, легкомоющимися материалами

Для уменьшения шума стены и потолки отделывают звукопоглощающими перфорированными плитами

Требования к водоснабжению, канализации, отоплению

t горячей воды должна быть не ниже $75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Горячую воду из водопровода для приготовления пищи использовать нельзя

Две системы канализационных труб: для производственных сточных вод и для бытовых (из туалета, душа)

Совмещение туалетов для персонала и посетителей не допускается

Благоприятная t воздуха $18\dots 20\text{ }^{\circ}\text{C}$ при относительной его влажности $40\dots 60\%$ и скорости движения $0,3\text{ м/с}$

Центральное водяное отопление с t радиаторов не более 85°C .
Рекомендуют устанавливать гладкостенные нагревательные приборы

Требования к микроклимату

Для предотвращения влияния инфракрасного излучения на организм

применять секционнo-модульное оборудование

максимально заполнять посудой поверхность плит

своевременно выключать или переключать на меньшую мощность секции электроплит

на рабочих местах применять местную приточно-вытяжную вентиляцию

строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд

Требования вентиляции

Приточная вентиляция — в обеденном зале, заготовочных и холодных цехах, моечных, административных помещениях (t поступающего воздуха - не ниже $12\text{ }^{\circ}\text{C}$)

Приточно-вытяжная — в горячем и кондитерском цехах, в складских помещениях

Вытяжная автономная — в туалетных, душевых, курительных комнатах, гардеробных

Забор воздуха для приточной вентиляции - в чистой зоне на высоте не менее 2 м от земли. Шахта вытяжной вентиляции должна выступать над крышей не менее 1 м

Требования к освещению

Светильники общего освещения - равномерно по помещению

Искусственное освещение в производственных помещениях и в зале
– 75-100 люксов, в бытовых помещениях — 50 лк.

Стены, перегородки,
оборудование - светлые тона

Светильники над котлами, плитами
запрещены

В отделочных цехах
кондитерского производства -
бактерицидные лампы

Производственные, торговые,
административные помещения -
естественный свет

Требования к освещению, уровню шума

Светильники общего освещения - равномерно по помещению

Искусственное освещение в производственных помещениях и в зале
– 75-100 люксов, в бытовых помещениях — 50 лк.

Стены, перегородки,
оборудование - светлые тона

Светильники над котлами, плитами
запрещены

В отделочных цехах
кондитерского производства -
бактерицидные лампы

Производственные, торговые,
административные помещения -
естественный свет

Оптимальные уровни звука не должны превышать 70 децибел (дБ)

Требования к санитарному содержанию поп

Территорию предприятия убирают ежедневно, летом поливают водой, зимой очищают от льда и снега

Мусор с территории вывозят каждый день, площадки под мусоросборниками дезинфицируют

Производственные помещения убирают ежедневно, только влажным способом

Потолки очищают от пыли слегка увлажненной тряпкой по мере загрязнения

Панели ежедневно протирают влажной тряпкой, 1 раз в неделю - теплой водой с добавлением моющих средств. Оконные рамы, подоконники, двери моют ежедневно с моющими средствами, стекла — по мере загрязнения (не реже 1 раза в месяц)

Санитарные дни - 1 раз в месяц, в кондитерском производстве - 2 раза в месяц

Домашнее задание

- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены. - М.: Издательский центр «Академия», 2013

Стр.