

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

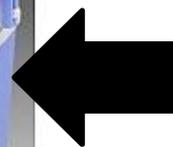
- 163. Перед отправкой на борт обратная тара (контейнеры, термоконтейнеры, сумки-холодильники) пломбируется, крепится ярлык с указанием наименования содержимого, названия объекта бортового питания аэропорта вылета, номер рейса, дата, время вылета и сроки годности бортового питания, а также штамп и подпись 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 изометрическом кузове 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](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/](http://tengrinews.kz/zakon/pravitelstvo_respubliki_kazahstan_premier_ministr_rk/zdravooohranenie/id-V100006428/)

