

ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Личная гигиена
работников
предприятий
общественного
питания**

01.(1) Санитарно- эпидемиологические требования к санитарной



Санитарно – эпидемиологические требования к санитарной одежде

Санитарная (специальная) одежда повара и кондитера защищает пищевые продукты от загрязнений, которые могут попасть в них с тела и личной одежды работников в процессе приготовления пищи.



Особые требования предъявляются к санитарной одежде, назначение которой — защищать продукты от возможного загрязнения их одеждой работника. Она состоит из халата (куртки), косынки (колпака) и фартука. Санитарную одежду обычно шьют из белой хлопчатобумажной ткани, легко поддающейся стирке. Колпак или косынка должны полностью закрывать волосы.

Каждый работник общественного предприятия гостеприимства питания должен иметь не менее трех комплектов санитарной одежды. В санитарной одежде не разрешается ходить по улицам, ездить на транспорте, посещать туалет. Санитарная одежда должна быть чистой и меняться по мере загрязнения. В карманах санитарной одежды запрещается хранить предметы личного туалета.

Предприятие гостеприимства обеспечивает централизованную стирку, глажение санитарной одежды и ее ремонт. Необходимо также следить за чистотой волос. Рабочая обувь должна соответствовать размеру ноги, быть легкой и не скользить.⁴

Б2(1)Личная гигиена

– это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания

СРЕДСТВА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

ГИГИЕНА ЖИЛИЩА



ГИГИЕНА КОЖИ



ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

ГИГИЕНА ПИТАНИЯ



ГИГИЕНА ОДЕЖДЫ



ГИГИЕНА ВОДЫ



БЗ(1) Выполнение правил личной гигиены имеет большое значение

- Предупреждает загрязнения пищи микробами
- Предупреждает причины возникновения заразных заболеваний
- Предупреждает пищевые отравления у потребителей
- Личная гигиена работников повышает культуру обслуживания потребителей
- Служит важным показателем общей культуры предприятия общественного питания

Правилами личной гигиены согласно
СанПиН 2.3.6.1079 – 01 предусмотрен ряд
санитарно – эпидемиологических гигиенических
требований

Санитарно – эпидемиологические требования к содержанию тела.



Содержание
тела в
чистоте

– важное
санитарно –
эпидемиологиче
ское требование

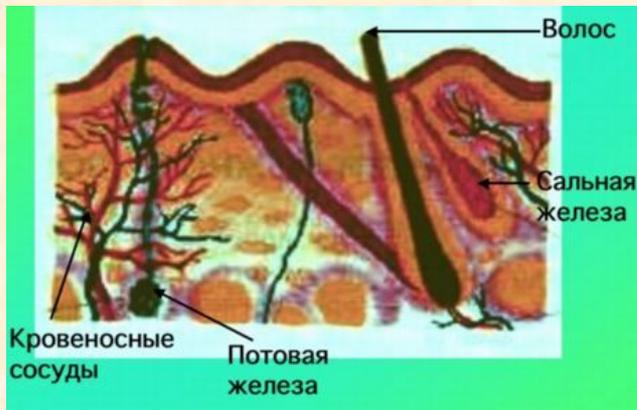


Кожа выполняет сложную функцию в жизни человека

участвует в дыхательном процессе



участвует в выделении продуктов обмена



от выделения
кожно-жировой
смазки

от
отшелушивающего
эпителия

Загрязняяс
ь от пота
(особенно
у поваров
и
кондитеро
в),

от пыли и
микробов

кожа плохо
функциони
рует

Кроме того, грязь может стать причиной возникновения гнойничковых кожных заболеваний и загрязнения микробами обрабатываемой пищи.



Рекомендуется ежедневно перед работой



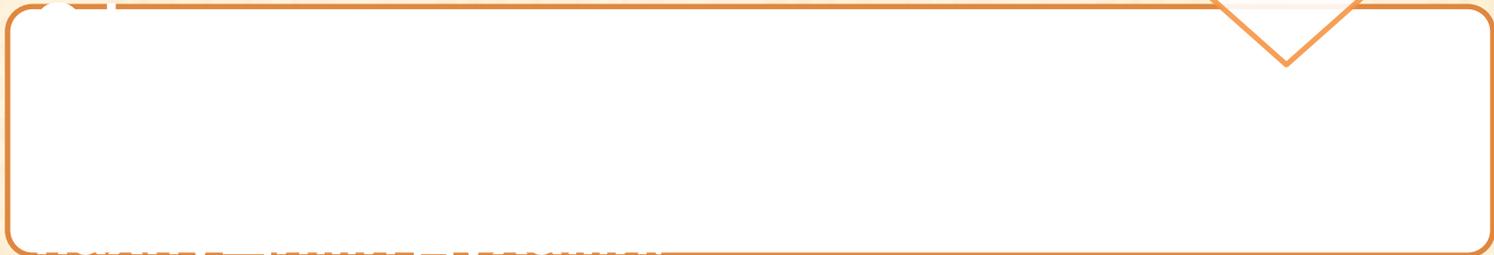
An empty rounded rectangular box with an orange border, intended for the first step of a daily routine.



An empty rounded rectangular box with an orange border, intended for the second step of a daily routine.



An empty rounded rectangular box with an orange border, intended for the third step of a daily routine.



An empty rounded rectangular box with an orange border, intended for the fourth step of a daily routine.

Б4(1)Санитарно – эпидемиологические

требования к содержанию рук

Содержание рук в чистоте имеет особо большое значение для работников общественного питания, которые в процессе приготовления пищи постоянно соприкасаются с продуктами.



Б5(1) Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям:



коротко
стрижены
е ногти

Запрещаетс
я носить
украшения
и часы

без
лак
а

Официанты
должны
систематическ
и делать
производстве
нный маникюр

чистое
подногтевое
пространств
о



**На руках поваров, кондитеров,
официантов могут оказаться
болезнетворные микробы**

сальмонеллы

дизентерийные палочки

яйца глистов



Поэтому руки следует мыть и
дезинфицировать



- перед началом работы
- после посещения туалета
- при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи



Во всех остальных случаях руки в процессе приготовления пищи нужно мыть с мылом после каждой производственной операции, а официантам – после сбора остатков пищи и переноса использованной столовой посуды.



Лучшим моющим средством для рук
считается жидкое мыло «Сестричка»,



обладающее моющим и
дезинфицирующим свойствами

Для мытья рук на производстве (в цехах, туалете) устанавливаются:

❖ умывальники с подводом холодной и горячей воды



❖ снабжены мылом



❖ щёткой для ногтей



❖ дезинфицирующим раствором

❖ полотенцем (лучше электрополотенцем)



Б6(1) При повреждении  ки рук рану
следует

промыть
раствором



дезинфицирующим



перекиси водорода или
бриллиантовой



зелени



заклеить её стерильной
повязкой

Надеть резиновый напальчник.

Повара, кондитеры имеющие гнойничковые заболевания на руках, к работе не допускаются, так как они могут стать источником пищевых отравлений



На каждом предприятии общественного питания должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи. Первая помощь может оказываться самостоятельно и в порядке взаимос



Санитарно – эпидемиологические требования к содержанию полости рта



так как во рту
обычно
находится
значительное
количество
микроорганиз-
мов

Необходим
о
ежедневно
чистить
зубы
(утром и на
ночь)

Не рекомендуется до и во время приема пищи употреблять блюда с сильным запахом чеснока, лука.

Рекомендуется
использовать
для полоскания
рта жидкости
(эликсир)
устраняющие
неприятный
запах.



При острых респираторно-вирусных заболеваниях (ОРВИ, грипп и др.) нельзя приступать к работе без соответствующего заключения



Б 15(1) В комплект санитарной одежды повара и кондитера ВХОДЯТ

Куртка, фартук, платок, обувь, полотенце,
брюки, колпак.



Санитарную одежду

изготавливают из белой хлопчатобумажной легкостирающейся ткани

из расчёта три комплекта на одного работника

головной убор должен полностью закрывать волосы.

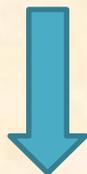


При ношении санитарной (специальной) одежды каждый работник обязан выполнять следующие правила:

- содержать одежду в течении всего рабочего дня в чистоте и опрятности
- не пользоваться булавками или иголками для застёгивания курток
- не класть в карманы санитарной одежды посторонние предметы

- перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду, а по возвращению надевать её, предварительно вымыв руки
- не входить в санитарной одежде в туалет
- менять санитарную одежду по мере загрязнений (но не реже 3 раз в неделю) и перед раздачей пищи

Для обеспечения благоприятного температурного режима и лучшей естественной освещенности здание предприятия ориентируют в отношении сторон света так, чтобы:



производственные помещения были обращены на север и северо-восток



торговые помещения были обращены на юг и юго-запад.



*Производственные помещения
предприятий общественного питания
убирают:*

- ежедневно и только влажным способом
- полы по мере загрязнения подметают влажной щеткой, а затем моют горячей водой и на



**В производственных цехах
устанавливают бачки для пищевых
отходов с плотно за
крышками и
педальным устройстве
Хранить пищевые
отходы в цехах
Допустимо
не более 4...7 ч, далее
их хранят в холодильной камере для
пищевых отходов с отдельным
выходом на улицу.**



- Для удаления загрязнений с поверхности оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды используют моющие средства в виде порошка, паст, гелей, жидкостей



Технологическое оборудование предприятий общественного питания

механическо
е



тепловое



холодильно
е



немеханическо
е



Б9(1) Санитарные требования к хранению и транспортировке пищевых продуктов?

1.1. Тара для готовых изделий должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

Перед укладкой изделий тару выстилают пергаментом .

21.2. Сроки хранения тортов, пирожных и рулетов при температуре 2 - 6 град.

С с момента окончания технологического процесса должны быть следующие (в часах, не более):

21.3. Транспортирование кондитерских изделий осуществляется специализированным т

ранспортом с охлаждаемыми или изотермическими кузовами.

Подготовленные к транспортированию кондитерские изделия должны иметь

маркировочный ярлык с указанием смены, даты и часа приготовления, условий и сроков хранения.

Перевозка совместно с другими продуктами запрещается.

21.4. Реализация кондитерских изделий с кремом на предприятиях

общественного питания и торговли возможна только при наличии холодильного оборудования.

21.5. В теплый период года запрещается изготовление тортов и пирожных с заварным, творожным кремом и кремом из сливок.

21.6. Возврат кондитерских изделий на переработку производится в

соответствии с действующими санитарным и правилами по возврату кондитерских изделий из торговой сети и их переработке.

- с белковым кремом	72
- со сливочным кремом, в т.ч. пирожного "Картошка"	36
- с творожным или сливочно - творожным кремом	24
- с заварным кремом, с кремом из сливок	6

Б10(1) Санитарные требования к сырью и готовому кондитерскому изделию.

Все поступающее сырье, и выпускаемая продукция должны отвечать требованиям действующих стандартов, технических условий, медико-биологических требований, иметь гигиенические сертификаты или качественные удостоверения. Гигиенический сертификат оформляют на вид продукции, а не на конкретную партию. Подтвердить соответствие партии производимой и поставляемой продукции установленным требованиям (гарантировать соответствующее качество товара) - обязанность производителя.

Сырье допускаются в производство только при наличии заключения лаборатории или специалистов технологического контроля предприятия.

Поступающее в производство сырье должно подготавливаться к производству в соответствии с технологическими инструкциями и Инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.

Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья. Мука в таре должна храниться штабелями на стеллажах на расстоянии 15 см от уровня пола и 50 см от стен.

Расстояние между штабелями должно быть не менее 75 см.

Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, а также в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях и в производство может подаваться только растворенной и профильтрованной.

Жиры, яйца и молочные продукты должны храниться в холодильных камерах при температуре от 0 до +4° С.

Яичный меланж допускается в тесто для изготовления мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий при соответствии требуемым органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Яичный меланж хранится при температуре от -6 до +5° С, повторное замораживание меланжа категорически запрещается. Хранение дефростированного меланжа более 4 часов не допускается.

Молоко коровье пастеризованное хранится при температуре от 0 до +6° С не более 36 часов с момента окончания технологического процесса его производства

Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. При наличии загрязнений на поверхности и в случае микробиологической порчи масло не допускается для производства кондитерских изделий с кремом. Продолжительность хранения масла до зачистки в помещении маслорезки должна быть не более 4 часов.

Б11(1) Санитарные требования к приготовлению кремовых изделий.

Кремовые изделия (особенно с заварным кремом) представляют особую опасность, так как являются хорошей средой для развития микроорганизмов, в том числе стафилококков. Кондитерские изделия употребляются без повторной тепловой обработки, поэтому особенно важно не допустить вторичного обсеменения продуктов микрофлорой, а также строго соблюдать условия и сроки их реализации.

Срок хранения пирожных со сливочным кремом должен быть не более 36 часов, с заварным кремом – не более 6 часов (при $t = +2 +6^{\circ}\text{C}$).

Кремовые изделия могут храниться на предприятии изготовителе не более 3 часов с момента окончания технологического процесса их изготовления.

Оборудование и инвентарь для приготовления кремовых изделий необходимо тщательно обрабатывать:

- 1.) производственные столы в конце смены тщательно моют 0,5% раствором соды, затем дезинфицируют 2% раствором хлорной извести, промывают горячей водой и насухо протирают чистой ветошью;
2. Тару, используемую для транспортирования кондитерских изделий, после каждого возврата из торговой сети моют 0,5% р-ром кальцинированной соды, ополаскивают горячей водой и просушивают.

Правила обработки мешков кондитерских.

- замачивание в горячей воде с температурой не ниже 65°C;
- отмывание в 2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40°C;
- тщательное прополаскивание горячей водой;
- стерилизация мешков кипячением в воде в течение 30 мин с момента закипания;
- просушивание в сушильно-стерилизационном или жарочном шкафу.

Наконечники от мешков, мелкий инвентарь для работы с кремом моют в 2% растворе кальцинированной соды, промывают горячей водой, кипятят в течение 30 мин и хранят в специально выделенной для этого посуде с крышкой. Емкости, предназначенные для обработки и хранения кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря, использовать для других производственных целей не разрешается.

Б 14(1) Гигиенические требования к холодильному оборудованию.

Камеры обязательно дезинфицируют после освобождения от грузов и в периоды подготовки холодильника к массовому поступлению грузов; при появлении видимого роста плесеней на стенах, потолке, инвентаре, оборудовании камер; при поражении плесенями хранящихся грузов. Санитарное состояние камер и необходимость проведения дезинфекции устанавливают органы ветеринарного и санитарного надзора. Холодильные камеры дезинфицируют опрыскиванием раствора дезинфицирующего препарата, или побелочной смесью, изготовленной на растворе дезинфицирующего препарата.

Санитарно-гигиеническая обработка яиц.

Обработка сырых яиц

- 8.14. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.
- Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:
 - I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
 - II – обработка в 0,1 % растворе сульфохлорантина и других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
 - III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.
- 13.7. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

Б12(1)Дезинфекция

— это комплекс мер по уничтожению возбудителей
заразных заболеваний во внешней среде.



К физическим методам дезинфекции относится

применение горячей
воды (не ниже 75 °С)

применение кипятка

применение пара

применение горячего
воздуха (в жарочном
шкафу)

применение
ультрафиолетового
облучения с помощью
бактерицидных
ультрафиолетовых ламп

Химические методы дезинфекции

предусматривают использование химических дезинфицирующих средств, которых в настоящее время большое разнообразие



Все дезинфицирующие средства, делятся на три группы

хлорсодержащие

хлорная известь (неорганическое вещество), растворы разной концентрации которой применяют для дезинфекции помещений предприятий общественного питания, оборудования, инвентаря, посуды.

При этом уничтожаются вегетативные и споровые формы микробов

Этот раствор хранят в течение 5 сут. и используют для получения растворов более низкой концентрации путем разведения его водой

поверхностно-активные вещества (ПАВ)

Это новые препараты, предпочтительнее хлорсодержащих, экологичнее, менее токсичные, не имеющие резкого запаха, хорошо растворяющиеся в воде, стойки в хранении, не вызывают коррозии металлов.

Кроме бактерицидного действия они обладают мощными свойствами

кислородосодержащие препараты

ПВК — смесь перекиси (пероксида) водорода и катамина

Эти средства используются для дезинфекции в детских и лечебно-профилактических учреждениях

- Для удаления загрязнений с поверхности оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды используют моющие средства в виде порошка, паст, гелей, жидкостей

