

**”Санітарний режим
технологічних процесів
на харчових підприємствах”**

1. Санітарні вимоги до підприємств громадського харчування

Типи підприємств громадського харчування в Україні дуже різноманітні й відрізняються один від одного потужністю, асортиментом продукції і характером обслуговуваного контингенту. Це кафе, їдальні, буфети, ресторани, блоки харчування в їдальнях, дитячих закладах тощо.

Основним документом, яким зобов'язані керуватися проектні організації і санітарні лікарі, є "Норми проектування. Підприємства громадського харчування", а також "Санітарні норми і правила для підприємств громадського харчування".

До основних принципів проектування підприємств громадського харчування відносять:

1. Забезпечення встановленим набором приміщень, достатність їх площі й кубатури.
2. Розміщення окремих приміщень групами залежно від їх призначення: торговельні, виробничі, складські, адміністративні й побутові.
3. Планування приміщень з таким розрахунком, щоб унеможливити стикання зустрічних потоків харчових продуктів, напівфабрикатів і готової продукції, а також відходів і брудного посуду.
4. Забезпечення поточності технологічних процесів шляхом раціонального планування приміщень і розміщення технологічного обладнання.
5. Достатнє забезпечення підприємств санітарно-технічними пристроями, холодом і гарячою водою.

Який набір приміщень повинен бути на підприємстві громадського харчування, можна розглянути на прикладі центральної кухні лікарні: 1) складські приміщення: охолоджувальна камера; комора для сухих продуктів, хліба, овочів, білизни, інвентарю; комора для зберігання тари; приміщення для комірника; 2) виробничі приміщення: заготівельні цехи для овочів, м'яса, птиці, риби; варильний цех; холодна заготовочна; кондитерський цех; мийка кухонного посуду; роздавальна; 3) адміністративно-побутові приміщення: кімната завідувача виробництва; кімната дієтичної сестри або лікаря-дієтолога; гардеробні, душові, убиральні для персоналу.

Обладнання у приміщенні треба встановлювати таким чином, щоб створити найкращі умови для роботи кухарів і забезпечити принцип потоковості при переміщенні харчових продуктів і напівфабрикатів відповідно до послідовності технологічного процесу.

Приміщення харчового блоку слід утримувати в чистоті, дотримуючись встановлених санітарних норм. Стелі, стіни необхідно побілити вапном, а панелі пофарбувати олійними фарбами світлого кольору на висоту 1,8-2 м або обкласти

облицювальною плиткою. Підлоги роблять водонепроникними, викладають метлахською плиткою або цементують. У вологих приміщеннях, де витрачається багато води, треба зробити водостійкі трапи, які з'єднуються із каналізацією.

У заготівельних цехах біля обробних столів для розробки окремих видів продуктів вивішують таблички, на яких вказують призначення столу, наприклад: "Стіл для сирого м'яса", "Стіл для сирої риби" і т.д.

Усі дошки і ножі для розробки маркують. Повинно бути не менше 8 дошок і 8 ножів (окремо для сирих і варених м'яса, риби, овочів, холодних закусок і хліба). В усіх приміщеннях має бути природне та штучне освітлення, яке відповідає санітарно-гігієнічним вимогам, причому всі електролампи треба закрити плафонами. Для освітлення їдалень та інших приміщень рекомендуються люмінесцентні лампи білого кольору.

Варильний цех та інші приміщення повинні мати центральну систему опалення і припливно-витяжну вентиляцію.

Харчовий блок забезпечують гарячою і холодною водою, каналізацією. При відсутності останньої на відстані не менше як 20-25 м від харчоблоку треба збудувати дворову убиральню і помийну яму з бетонованим вигребом, які необхідно систематично чистити і дез-інфікувати. Харчові відходи можуть бути середовищем для розмноження бактерій та виведення мух. Тому їх збирають у металеві баки або відра із щільними кришками, а сухе сміття - у сміттєзбірники. Тару з-під покидьків ретельно чистять, миють і дезінфікують.

Не рідше 1 разу на тиждень у приміщеннях громадського харчування роблять генеральне прибирання з використанням дозволених МОЗ України мийних і дезінфікуючих засобів. Наявність мух, тарганів та гризунів свідчить про незадовільний санітарний стан підприємства.

2. Санітарно-гігієнічне утримання посуду, інвентарю, обладнання

У профілактиці харчових отруєнь, інфекцій, глистних інвазій утримання посуду й обладнання має велике значення..

Столовий і кухонний посуд на підприємствах громадського харчування миють у спеціальних приміщеннях - мийних. Для полегшення очистки і знежирення застосовують мийні речовини — детергенти, які зменшують поверхневий натяг водяної плівки: водні розчини кальцинованої (2 %) або каустичної соди (0,5 %), гірчиця (у 0,5 % концентрації), тринатрійфосфат, алкілсульфонат (у 0,5 % концентрації) чи інші синтетичні мийні засоби, які дозволено використовувати на підприємствах громадського харчування, а також дезінфікуючі засоби. Маточний розчин хлорного вапна готують у вигляді 10 % просвітленого розчину, який зберігають у темному посуді не більше 6 днів, з нього готують робочі концентрації залежно від необхідності.

Столовий посуд миють у трьох ваннах. Найзручніші розміри ванн - 50x50x35 см. Спочатку посуд щіткою очищують від залишків їжі, а потім миють. Температура води у першій ванні повинна становити 50 °С. Для кращого очищення посуду від жиру у воду додають мийні засоби. Дуже гаряча вода не прискорить, а погіршить миття внаслідок коагуляції білкових залишків їжі. У другу ванну беруть воду, температура якої 50 °С, і додають дезінфікуючі засоби: 0,2 % розчин хлорного вапна або 1 % розчин хлораміну. Витримують посуд у цій ванні 15-20 хвилин. У третій ванні, чистий посуд ошпарюють водою, температура якої не менше 90 °С.

На великих підприємствах громадського харчування застосовують посудомийні машини. Вони мають пристрої для дозування мийних засобів і душі для споліскування. Посудомийні машини бувають періодичної і безперервної дії. За умов правильної експлуатації посудомийних машин якість миття посуду відповідає санітарним вимогам.

Столові прибори з нержавіючої сталі миють у теплій воді з додаванням мийних засобів, а потім їх кип'ятять 10 хвилин. Прибори з алюмінію обливають окропом або стерилізують парою. Витирати столові прибори і посуд рушниками на підприємствах громадського харчування не дозволяється.

Кухонний посуд миють у двох водах: у першій - в гарячій воді (45-50 °С) з додаванням детергентів, у другій — обливають окропом. Помитий і просушений посуд зберігають на спеціальних стелажах.

Дошки для розробки та інший дерев'яний інвентар очищують і кип'ятять 10 хвилин у 2 % розчині кальцинованої соди. Столи з металевим покриттям обробляють мийними засобами і споліскують гарячою водою. Ванни після закінчення роботи старанно миють гарячою водою з мийними засобами, потім дезінфікують їх 0,2-0,5 % розчином хлорного вапна з подальшим промиванням чистою водою.

Після закінчення роботи і вимкнення посудомийної машини всі робочі органи механічного обладнання (після очистки) промивають мийними засобами, кип'ятять 5-10 хвилин або ошпарюють окропом.

Пофарбовані поверхні раз на тиждень промивають розчином мийних засобів, а потім, після змивання чистою водою, витирають насухо чистою ганчіркою.

Первинна і теплова обробка харчових продуктів. Якість кулінарних виробів і страв на підприємствах громадського харчування залежить від багатьох факторів: насамперед від якості сировини, умов зберігання, дотримання санітарно-гігієнічних вимог у процесі технологічної обробки, санітарного стану обладнання, умов реалізації їжі тощо. Неправильне зберігання продуктів, погана кулінарна обробка призводить до втрати поживних речовин, вітамінів і мікроелементів.

Санітарний контроль за приготуванням їжі на підприємствах громадського харчування починається з моменту отримання продуктів із складу. Звертається

увага на якість харчових продуктів, неякісні продукти вилучають із вжитку. Продукти, які надходять у виробництво, піддають холодній або первинній обробці, яка включає в себе сортування овочів, очистку і миття їх, розморожування м'яса, риби, вимочування солоних продуктів тощо.

Первинну обробку необхідно проводити ізольовано в спеціальних приміщеннях, обладнаних окремими ваннами, роздільними столами і дошками. М'ясо розморожують великими шматками в підвішеному вигляді при температурі від 0 до +6 °С. Найкраще це робити в спеціальних камерах - дефростерах. Повільне розморожування м'яса не призводить до втрати міжклітинної рідини, як це може відбуватись при відтаненні м'яса в теплому приміщенні або у воді. Особливо ретельно слідкують за обробкою субпродуктів (печінки, нирок, легень), які є найбільш забрудненими і менш стійкими при зберіганні, ніж м'ясо, їх готують у міру використання і тут же термічно обробляють. Морожену частикову рибу розморожують у холодній воді 2-4 години, а осетрову підвішують або розморожують на повітрі на столах.

Обробка овочів пов'язана із значним забрудненням виробничих приміщень, а тому її необхідно проводити ізольовано в спеціальних овочевих цехах. Там овочі миють, перебирають і просушують. Очистка картоплі в картоплеочисних агрегатах не дає змоги повністю забрати вічка, тому її треба дочищувати вручну. При обробці інших овочів звертається увага на ретельне миття, особливо тих овочів, які не будуть обробляться термічне. При проведенні первинної обробки овочів - на збереження вітамінів. По-перше, не слід підготовлені овочі довго зберігати на повітрі або у воді в нарізаному вигляді, оскільки вони втратять велику кількість вітаміну С і поживних речовин. По-друге, не варто промивати квашену капусту - це призведе до втрат 60-80 % аскорбінової кислоти, а також значної частини мінеральних речовин. По-третє, не слід зберігати підготовлену моркву на світлі, бо це руйнує провітамін А - каротин.

Теплова обробка (варіння, тушкування, смаження і запікання) дає змогу урізноманітнити асортимент страв і підвищити їх засвоюваність й смакові властивості. Під час варіння можуть бути втрати поживних речовин. Так, при закладці м'яса в холодну воду і варінні маленькими шматками поживні речовини переходять у бульйон, а при закладці в гарячу воду (окріп) і великими шматками м'ясо буде соковитим і смачним. М'ясо після тривалого варіння може втрачати до 40 % своєї маси.

У рослинних продуктах при термічній обробці змінюється клітинна структура продуктів. Денатуруються білки, крохмаль набухає, утворюючи клейстер, цукор карамелізується.

Термічна обробка харчових продуктів має велике епідеміологічне значення. Особливо небезпечними можуть бути страви з напівфабрикатів (м'ясні, рибні), в яких дуже сприятливі умови для розмноження мікроорганізмів. Субпродукти для приготування холодців, паштетів, запіканок повинні мати подвійну термічну обробку.

Термічна обробка в середньому на 50 % знижує вміст вітаміну С в харчових продуктах. Для зменшення втрат вітаміну С овочі слід класти у киплячу воду, щільно прикривати кришкою, варити на помірному вогні, окріп підсолювати. Додавання жиру, крохмалю допомагає стабілізувати вітамін С. Повторне розігрівання, тривале зберігання на гарячій плиті майже повністю руйнує аскорбінову кислоту. Для збереження вітаміну мають значення вид, розміри і стан посуду. Погано зберігається аскорбінова кислота в алюмінієвому посуді (його взагалі слід вилучати при можливості із вжитку, дозволяється лише у ньому кип'ятити молоко з умовою подальшого зберігання в іншому посуді). Нераціонально готувати невеликий об'єм їжі у великому посуді - це призводить до втрат вітаміну С. Емалевий посуд повинен бути без дефектів, тому що контакт із металами різко прискорює руйнування вітаміну С.

3. Медичні огляди й особиста гігієна працівників харчових підприємств

На підприємствах громадського харчування повинні працювати тільки здорові люди. При влаштуванні на роботу вони мусять обов'язково пройти медичний огляд і дослідження на бацилоносійство, глистоносійство. Хворі на активну форму туберкульозу, кишкові інфекції (дизентерія, черевний тиф), шкірно-венеричні захворювання, гнійничкові та деякі інші захворювання, наприклад СНІД, актиномікоз, не допускаються до роботи з харчовими продуктами. Медичний контроль за станом здоров'я проводять періодично залежно від характеру дослідження. Так, обстеження на наявність туберкульозу (флюорографія) здійснюють 1 раз на рік, а в дитячих і родильних відділеннях та лікарні - двічі на рік. Інші дослідження проводять у строки, які встановлені місцевою санітарно-епідемічною станцією. Результати досліджень заносять в індивідуальні медичні книжки. Хворих і виявлених бацилоносіїв необхідно негайно усунути від роботи до повного видужання, підтвердженого лабораторно. Дотримання правил особистої гігієни працівниками харчових підприємств і торгівлі є важливою умовою для профілактики ряду інфекційних захворювань і харчових отруєнь.

Санітарний одяг працівників громадського харчування повинен складатись із халата або куртки, фартуха, косинки чи шапочки, наруківників. На промислових харчових підприємствах треба видавати спеціальне взуття, штани і комбінезон. Санітарний одяг шують, як правило, із білої бавовняної або лляної тканини, яка легко переться і повинна прикривати весь домашній одяг. Санітарний і особистий одяг зберігають в індивідуальних шафах.

Для миття рук у кожному виробничому цеху повинен бути умивальник з холодною і гарячою водою, а також мило і чистий рушник. На підприємствах, які мають душові установки, працівники перед роботою миються під душем гарячою водою з милом. Нігті повинні бути коротко обрізаними, волосся - гладенько причесаним і заправленим під ковпак чи косинку.

Перед відвідуванням убиральні санітарний одяг слід знімати. Після відвіданя — обов'язково миють руки з милом і дезінфікують 0,2 % розчином хлорного вапна або знезаражують променями встановленої в тамбурі лампи БУВ. Приймати їжу і курити у виробничих цехах не дозволяється.

4. Організація державного санітарного нагляду

в галузі гігієни харчування

Практичним втіленням досягнень гігієнічної науки про харчування і оздоровчих заходів, спрямованих на покращення харчування, якості харчових продуктів і умов їх одержання, займаються спеціалісти з гігієни харчування і співробітники санітарно-епідемічних станцій. Вони беруть участь в організації раціонального харчування різних груп населення, проводять санітарний контроль за якістю харчових продуктів і профілактику харчових отруєнь, поточний санітарний нагляд за харчовими підприємствами, запобіжний санітарний нагляд за проектами і будівництвом харчових об'єктів, санітарно-освітню роботу серед населення.

Основні напрямки роботи СЕС у проведенні запобіжного санітарного нагляду по розділу гігієни харчування включають: перспективне планування і розробку норм проектування харчових підприємств і пристосування наявних споруд під підприємства харчової промисловості, впровадження нових технологій, зміну асортименту і рецептури продуктів, застосування нових видів сировини, розробку стандартів і технічних умов на використання нових видів продукції, тари, упаковки, використання нових пестицидів та інших засобів.

Згідно з "Інструкцією про роботу санітарно-епідемічної станції з розділу гігієни харчування" при проведенні поточного санітарного нагляду зобов'язані контролювати:

1. Відповідність влаштування й утримання харчових об'єктів діючим санітарним нормам.
2. Дотримання гігієнічних і санітарно-протиепідемічних норм та правил при виготовленні, зберіганні, транспортуванні й реалізації продуктів харчування.
3. Відповідність необхідного обладнання, тари, упаковок, посуду діючим санітарно-гігієнічним нормам.
4. Дотримання встановлених санітарних вимог при використанні харчових добавок у виробництві продуктів харчування.
5. Контроль за дотриманням допустимих залишкових кількостей отрутохімікатів у харчових продуктах.
6. Проведення заходів щодо попередження харчових отруєнь та інфекційних хвороб аліментарного походження.
7. Впровадження заходів щодо раціонального харчування населення, контроль за дотриманням правил і норм вітамінізації готових страв та харчових продуктів.

8. Проведення санітарно-освітньої роботи серед працівників підприємств громадського харчування і торгівлі харчовими продуктами.

9. Дотримання встановленого порядку проходження медичних оглядів працівниками харчових підприємств і проведення профілактичних щеплень.

Працівники санітарно-протиепідемічної служби перевіряють наявність особистих медичних книжок і регулярність проходження медичних оглядів робітниками підприємств громадського харчування, складають акти перевірки і порушення санітарних правил, а також дають пропозиції щодо їх усунення. При необхідності головним державним санітарним лікарем санепідстанції виноситься постанова про застосування адміністративно-запобіжних заходів щодо порушення санітарного законодавства. Він же має право складати гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи на імпортовану продукцію. При необхідності лікарі-гігієністи та їх помічники здійснюють відбір продуктів для лабораторного аналізу. З даного приводу складається акт відбору проб встановленої форми.