

**САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
ЗА РАБОТОЙ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Минск БГМУ 2015

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ОБЩЕЙ ГИГИЕНЫ

**САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
ЗА РАБОТОЙ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебно-методическое пособие



Минск БГМУ 2015

УДК 614.31 (075.8)

ББК 51.23 я73

С18

Рекомендовано Научно-методическим советом университета в качестве

учебно-методического пособия 16.04.2014 г., протокол № 8

А в т о р ы: канд. мед. наук, доц. Н. Л. Бацукова; канд. мед. наук, ст. преп. Н. В. Борушко; канд. мед. наук, доц. П. Г. Новиков; канд. хим. наук, доц. Т. И. Борщенская

Р е ц е н з е н т ы: канд. мед. наук, доц., зав. каф. общей гигиены и медицинской экологии Белорусской медицинской академии последиplomного образования Е. О. Гузик; канд. мед. наук, доц. каф. военной эпидемиологии и военной гигиены военно-медицинского факультета Белорусского государственного медицинского университета В. И. Дорошевич

Санитарно-гигиенический контроль за работой торговых объектов общественного питания : учеб.-метод. пособие / Н. Л. Бацукова [и др.]. – Минск : БГМУ, 2015. – 32 с.
С18

ISBN 978-985-567-193-1.

Рассматриваются основные требования к устройству и содержанию торговых объектов общественного питания, критерии оценки их санитарного состояния.

Предназначается для студентов 3-го и 6-го курсов медико-профилактического факультета.

УДК 614.31 (075.8)

ББК 51.23 я73

Учебное издание

Бацукова Наталья Леонидовна

Борушко Нина Владимировна

Новиков Петр Герасимович

Борщенская Татьяна Игоревна

**САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ
ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебно-методическое пособие

Ответственная за выпуск Н. Л. Бацукова

Редактор О. В. Лавникович

Компьютерная верстка Н. М. Федорцовой

Подписано в печать 17.04.15. Формат 60×84/16. Бумага писчая «Снегурочка».

Ризография. Гарнитура «Times».

Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,59. Тираж 99 экз. Заказ 244.

Издатель и полиграфическое исполнение: учреждение образования
«Белорусский государственный медицинский университет».

Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,
распространителя печатных изданий № 1/187 от 18.02.2014.

Ул. Ленинградская, 6, 220006, Минск.

ISBN 978-985-567-193-1
государственный

© УО «Белорусский

медицинский университет», 2015

МОТИВАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕМЫ

Общее время занятий: 4 учебных часа (3-й курс, дисциплина «Общая гигиена», специальность «Медико-профилактическое дело»); 7 учебных часов (6-й курс, дисциплина «Гигиена питания», специальность «Медико-профилактическое дело»).

Санитарный надзор за торговыми объектами общественного питания включает многообразные задачи по контролю за соблюдением санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических норм и правил при транспортировке и хранении пищевых продуктов, кулинарной обработке и реализации готовых изделий, проведением мероприятий, направленных на улучшение условий питания населения и предупреждение пищевых отравлений, кишечных инфекций и других заболеваний алиментарного происхождения.

Торговые объекты общественного питания по организации производства отличаются от других пищевых предприятий, вследствие чего требуют специального устройства и режима работы.

Условно различают следующие типы торговых объектов общественного питания: предприятия, изготавливающие полуфабрикаты (фабрики-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов, специализированные заготовочные цеха), и предприятия, производящие готовую продукцию (кулинарные фабрики, фабрики быстрозамороженных блюд и др.). Торговые объекты общественного питания работают на сырье (фабрики-кухни, столовые-заготовочные, рестораны и др.), на полуфабрикатах (столовые-доготовочные, кафе, закусочные и др.) или реализуют готовую продукцию (столовые-раздаточные, буфеты с отпуском горячей пищи, магазины полуфабрикатов и др.).

При осуществлении текущего санитарного надзора за торговыми объектами общественного питания особенно важно контролировать температурные условия хранения и сроки реализации особо скоропортящихся продуктов и готовых блюд.

Различают плановый и внеплановый санитарный надзор. Плановые обследования предусматривают контроль за санитарно-техническим состоянием объекта и соблюдением санитарно-эпидемического режима на всех этапах технологического процесса.

Экстренное (внеплановое) обследование проводится при возникновении эпидемически опасных ситуаций по заданию главного

врача,
судебно-следственных органов и др.

Текущий санитарный надзор необходимо проводить согласно санитарным нормам и правилам «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания» от 15 августа 2012 г. № 128.

Увеличение количества людей, пользующихся услугами сети общественного питания, вызывает необходимость ее расширения. Вместе с этим растет потенциальная опасность распространения пищевых отравлений и инфекционных заболеваний, поэтому все более возрастает роль санитарного режима в организациях общественного питания, тщательное соблюдение которого является необходимым условием профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Цель занятия:

- освоить методику санитарного контроля торговых объектов общественного питания;
- научиться выявлять нарушения в работе торговых объектов общественного питания и вносить конкретные предложения по улучшению работы организации.

Задачи занятия:

- изучить документы, регламентирующие санитарный надзор за торговыми объектами общественного питания;
- научиться составлять акты обследования торговых объектов общественного питания и сопоставлять объем производственного процесса приготовления пищи соответствующим нормативам.

Требования к исходному уровню знаний. Для полного усвоения темы необходимо изучить следующие разделы:

1. Пищевая ценность продуктов (мясо, рыба, яйца, хлебобулочные изделия и др.).
2. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
3. Мероприятия, проводимые санитарной службой, по предупреждению пищевых отравлений.

Контрольные вопросы из смежных дисциплин:

1. Микробиология: санитарная микробиология пищевых продуктов; факторы, влияющие на формирование микрофлоры в пищевых продуктах.

2. Биология: циклы развития гельминтов, передающихся человеку с пищевыми продуктами.

3. Общая химия: связь эпидемических заболеваний с особенностями биогеохимических провинций; минеральные вещества в окружающей среде, продуктах питания, организме человека.

4. Общая гигиена: физиолого-гигиеническое значение природных и социальных факторов; санитарно-гигиенические методы исследования.

5. Биологическая химия: биохимические методы контроля за состоянием здоровья человека.

6. Санитарная охрана пищевых продуктов. Основные контаминанты пищевых продуктов (пестициды, соли тяжелых металлов, минеральные удобрения). Значимость данной проблемы для территорий Республики Беларусь, загрязненных радионуклидами.

Контрольные вопросы по теме занятия:

1. Содержание, формы и методы текущего санитарного надзора за объектами питания.

2. Гигиенические требования к планировке, оборудованию, технологическому процессу, условиям хранения скоропортящихся продуктов.

3. Контроль за состоянием здоровья работников пищевых предприятий. Медицинские профилактические осмотры.

4. Мероприятия по профилактике пищевых отравлений.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ САНИТАРНЫХ НОРМ И ПРАВИЛ

При проведении текущего санитарного надзора следует руководствоваться санитарными нормами и правилами «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 августа 2012 г. № 128, с изменением, утвержденным постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2013 г. № 67, и дополнением, утвержденным постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 ноября 2014 г. № 78 (далее — Санитарные нормы и правила).

Общие положения:

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают требования к территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, микроклимату, содержанию и эксплуатации производственных, вспомогательных и бытовых помещений, оборудования, обращению пищевой продукции, личной гигиене работников торговых объектов общественного питания (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами, — организации).

2. Ассортимент вырабатываемой продукции должен соответствовать производственным мощностям, типу и оснащению организации.

3. Производственный контроль в организациях осуществляется в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к осуществлению производственного контроля.

4. В организации запрещается:

- размещение помещений, предназначенных для проживания людей;
- проведение работ и оказание услуг, не совместимых с деятельностью организации;

- содержание домашних животных и птиц;

- нахождение посторонних лиц в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации;

- курение (потребление) табачных изделий, кроме организаций, реализующих табачные изделия и имеющих предназначенные для обслуживания граждан (потребителей) помещения или места с действующей

системой вентиляции, специально предназначенные для курения и оборудованные в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

5. Показатели пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд должны соответствовать технологическим картам, рецептурам, меню-раскладкам, разработанным и утвержденным в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

6. В организации должен осуществляться производственный, в том числе лабораторный, контроль за соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд технологическим картам, рецептурам, меню-раскладкам, качеством и безопасностью питания с учетом санитарных норм и правил, устанавливающих санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов.

7. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

8. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

9. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

МЕТОДИКА САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

При санитарно-гигиеническом обследовании торговых объектов общественного питания составляется акт, включающий следующие пункты:

1. Общие сведения. Наименование (номер) и адрес. Ведомственная принадлежность, тип. Количество посадочных мест и число отпускаемых за день блюд. Часы работы. Месторасположение (в отдельном здании, обособленность от жилья или учреждения). Число работающих, укомплектованность поварского состава, его квалификация.

2. Состояние территории (замошение, мусороприемники, санитарное содержание).

3. Планировка. Перечень торговых, производственных, складских, подсобных и административно-бытовых помещений, рациональность их размещения с точки зрения поточности технологического процесса, соответствие размеров (площадь, высота) санитарным нормам.

4. Складские помещения и их санитарно-техническое состояние (состояние полов, потолков, стен, освещение, отопление, вентиляция; качество уборки, обеспеченность уборочным инвентарем, его маркировка, условия хранения, правильность использования; условия хранения тары):

а) загрузочная. Порядок приема продуктов;

б) кладовая сухих продуктов. Наличие стеллажей, ларей и подтоварников, правильность их использования. Правильность хранения продуктов, в том числе хлеба. Температурно-влажностный режим;

в) кладовая овощей. Наличие ларей и закромов и правильность их использования;

г) холодильные камеры. Их назначение. Типы холодильных сооружений и их мощность. Соблюдение температурного режима. Наличие крюков для хранения мяса и колбасных изделий, подтоварников, их состояние. Раздельность хранения продуктов. Наличие скоропортящихся продуктов, сроки их реализации;

д) камера для отходов. Изолированность входа. Температура хранения.

5. Производственные помещения (прил. 1) и их санитарно-техническое состояние (состояние полов, потолков, стен, освещение, отопление, вентиляция, канализация, обеспеченность горячей и холодной водой; качество уборки, обеспеченность уборочным инвентарем, его маркировка, условия хранения, правильность использования; соблюдение правил личной гигиены персоналом):

а) овощная заготовочная. Оборудование, маркировка инвентаря. Порядок обработки овощей;

б) мясо-рыбная заготовочная. Оборудование, использование специализированных машин для обработки мяса и рыбы. Холодильная установка, ее мощность и достаточность. Наличие отдельных ванн для мытья рыбы и мяса. Рабочие столы, состояние покрытия и маркировка. Состояние разделочных досок, их маркировка. Колода для разрубки мяса, ее состояние. Достаточность инвентаря, его состояние и место хранения. Порядок размораживания мяса и рыбы, режим вымачивания соленой рыбы и мяса;

в) кондитерский цех. Производственный инвентарь и оборудование, их маркировка, санитарное содержание. Емкость и достаточность холодильной установки, температурный режим. Обработка яиц перед употреблением. Тара, ее состояние и режим мытья;

г) холодная заготовочная. Типы холодильных установок, их емкость и достаточность. Температура в момент обследования. Рабочие столы, их покрытие и маркировка. Разделочные доски, их маркировка и санитарное состояние. Маркировка ножей. Достаточность производственного инвентаря. Соблюдение правил раздельного хранения полуфабрикатов и готовых блюд. Санитарное содержание помещения;

д) горячий цех (кухня). Характеристика производственного оборудования (типы плит, пищеварочные котлы, специализированные тепловые аппараты, универсальные приводы и т. д.). Рабочие столы, их покрытие и маркировка, санитарное состояние. Наличие протирачной машины

и мясорубки для вареных продуктов. Обеспеченность кухонной посудой
и ее состояние. Содержание правил кулинарной обработки овощей с точки зрения сохранения их витаминной ценности. Режим технологической обработки мясных и рыбных блюд (длительность, достаточность). Хранение суточного запаса продуктов. Санитарное содержание кухни. Сбор и удаление отходов. Условия для соблюдения личной гигиены. Состояние санитарной одежды. Учет остатков нереализованной пищи и соблюдение правил их использования. Температурно-влажностный режим в цехе. Качество пищи (вкусовые качества, соответствие порций раскладке). Бракераж готовой пищи;

е) раздаточная. Оборудование для подогрева пищи (мармиты), наличие охлаждаемого прилавка-витрины и термометра в нем. Достаточность мелкого инвентаря. Температура пищи при раздаче. Хлеборезка, ее санитарное состояние;

ж) моечные. Наличие отдельных помещений для столовой и кухонной посуды и их санитарно-техническое состояние. Количество моечных ванн в каждой из них. Наличие посудомоечных машин. Источник горячего водоснабжения, обеспеченность горячей водой и ее температура. Используемые моющие средства. Соблюдение режима мытья посуды и столовых приборов. Качество мытья посуды. Наличие бачка с крышкой для пищевых отходов;

з) буфет. Наличие заборного листа. Сроки реализации кулинарных изделий и скоропортящихся продуктов. Наличие инвентаря (для отпуска буфетной продукции). Температурный режим холодильника и охлаждаемого прилавка-витрины. Санитарное состояние буфета.

6. Торговый зал. Покрытия столов, их уборка, санитарное состояние торгового зала. Наличие отдельного уборочного инвентаря, его хранение. Санитарное состояние гардероба и санитарного узла для посетителей. Условия для мытья рук.

7. Бытовые помещения. Место приема пищи персоналом. Раздельность хранения верхней и санитарной одежды. Санитарный узел для персонала, наличие тамбура с раковиной (для мытья рук),

мылом, полотенцем и дезинфицирующими растворами. Наличие крючка для санитарной одежды в тамбуре. Санитарное содержание бытовых помещений. Место хранения уборочного инвентаря, его состояние и маркировка. Хранение хлорной извести и ее осветленного раствора, соблюдение правил его изготовления.

8. Отсутствие мух, амбарных вредителей и других насекомых. Проводимые меры по дезинфекции и дератизации.

9. Медицинская документация и санитарная грамотность персонала. Своевременность прохождения медицинских осмотров (выборочная проверка). Организация ежедневной проверки на гнойничковые заболевания. Прохождение санитарного обучения.

10. Наличие санитарных журналов ЦГиЭ. Сроки исполнения предложений предыдущих санитарных обследований данного объекта.

К акту санитарного обследования объекта (прил. 2) прилагается перечень предложений неотложного порядка (с указанием сроков исполнения) и мероприятий, требующих специальных ассигнований.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ

Участок, отводимый для строительства торговых объектов общественного питания, не должен располагаться в экологически опасной зоне.

При строительстве объект рекомендуется ориентировать таким образом, чтобы производственные и складские помещения были обращены на север и северо-восток, а обеденные залы и помещения для персонала — на юг и юго-восток.

Для сбора мусора на территории объекта на площадках из цемента, асфальта или кирпича устанавливаются мусоросборники (бетонные, металлические, обитые железом). Площадки должны превышать площадь мусоросборников на 1,5 м со всех сторон.

Мусоросборники и выгребные ямы должны очищаться при заполнении не более $\frac{2}{3}$ их объема, ежедневно хлорироваться.

Территория торгового объекта общественного питания должна содержаться в чистоте, а в теплое время года поливаться водой.

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

Водоснабжение торговых объектов общественного питания осуществляется путем присоединения к местной сети водопровода, а при ее отсутствии — посредством устройства артезианских скважин, шахтных колодцев с обязательным устройством внутреннего водопровода независимо от мощности предприятия и источника водоснабжения. Вода должна подаваться в достаточном количестве. Устройство внутренних сетей холодного и горячего водоснабжения должно отвечать требованиям действующих нормативных документов. При отсутствии горячей и холодной воды организация производственной деятельности и деятельность по обслуживанию населения запрещена.

Горячая и холодная вода должна быть подведена ко всем моечным ваннам и раковинам (с установкой смесителей), а также к технологическому оборудованию, если это необходимо. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 °С. В организациях, осуществляющих производственную деятельность, должны быть установлены автономные устройства горячего водоснабжения (водонагреватели) с разводкой к моечным ваннам.

Торговый объект общественного питания должен быть оборудован двумя системами канализационных труб: для производственных сточных вод и фекальных вод (из туалета, душа). Сбор производственных и бытовых сточных вод должен осуществляться отдельными системами канализации с самостоятельными выпусками в централизованную сеть. Производственные и моечные ванны присоединяют к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. При оборудовании всей внутренней канализации предусматривают гидравлические затворы для предотвращения проникновения запаха из канализационной сети.

Прокладка внутренних канализационных сетей с бытовыми и производственными стоками под потолками залов, производственных и складских помещений торговых объектов общественного питания не допускается. Канализационные стояки с производственными стоками разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах и без ревизий. Канализационные стояки с бытовыми стоками не допускается прокладывать в обеденном зале, производственных и складских помещениях.

В помещениях торговых объектов общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения, сети бытовой канализации не могут быть объединены с общими домовыми канализационными сетями.

Стояки бытовой канализации из верхних жилых этажей допускается прокладывать только через бытовые помещения организаций общественного питания при условии устройства стояков без ревизий и закладки стояков в оштукатуренные короба.

Места прокладок канализации и водопроводных стояков через перекрытия над помещениями организаций общественного питания должны быть герметизированы.

В санитарных узлах, располагаемых над помещениями торговых объектов общественного питания, полы должны быть гидроизолированы.

Во всех цехах, моечных, дефростере, загрузочной устраиваются трапы с уклоном пола к ним (из расчета 1 трап на 100 м² площади, но не менее одного на помещение).

В тамбуре туалета для персонала следует предусмотреть отдельный кран на уровне 0,5 м от пола, чтобы набирать воду для мытья полов.

Унитазы и раковины для мытья рук персонала рекомендуется оборудовать педальными пусками и смывами.

При отсутствии централизованной системы водоотведения в сельской местности должны устраиваться надворные туалеты с водонепроницаемым выгребом или устанавливаться биотуалеты на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений организации.

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К МИКРОКЛИМАТУ И ОСВЕЩЕНИЮ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ

На торговых объектах общественного питания согласно действующим санитарным нормам микроклимата в производственных помещениях должны поддерживаться оптимальные или допустимые параметры метеорологических условий — температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха — с учетом климатической зоны, периода года и категории тяжести выполняемых работ.

Содержание вредных веществ в воздухе производственных помещений не должно превышать предельно допустимых концентраций (ПДК).

Освещение в помещениях должно соответствовать требованиям СанПиНа.

Искусственное освещение во всех помещениях должно быть общим, а в производственных помещениях при необходимости — местным или комбинированным.

Светильники в производственных помещениях не должны размещаться над плитами и разделочными столами.

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений должны предусматривать последовательность и поточность технологического процесса, отсутствие встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также движения посетителей и персонала.

Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием назначения помещений и использоваться по назначению.

На каждом торговом объекте общественного питания должны быть раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей.

Раковины должны быть обеспечены мылом, а также электрополотенцами, бумажными рулонными полотенцами или индивидуальными салфетками.

Все помещения должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: подметать влажным способом и мыть полы, удалять пыль, протирать мебель, радиаторы, подоконники, мыть и дезинфицировать раковины и унитазы.

В мясном, птицегольевом, рыбном цехах полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1–2%-ного раствора кальцинированной соды или других моющих средств, а в конце смены —

1%-ного раствора хлорной извести. Стены ежедневно протирают ветошью, смоченной в растворе кальцинированной соды.

Еженедельно с применением моющих средств должны производиться мытье стен и осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и т. п.

Один раз в месяц предприятие закрывается на санитарный день для генеральной уборки, дезинсекции и дератизации помещений.

Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть отдельным; хранить его следует отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах. Ведро и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте.

Категорически запрещается использовать любые помещения под жилье или ночлег. Допускается проведение зрелищных мероприятий (кинофильмы, концертные программы и т. п.) в залах организации.

Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие или накрываться скатертями; допускается сервировка столов на индивидуальных льняных салфетках.

Уборка обеденных столов должна производиться после каждого приема пищи. Столы с гигиеническим покрытием протирают ветошью с применением растворов моющих средств.

Для сбора грязной посуды, приборов и подносов целесообразно использовать специальные тележки или транспортеры.

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ И ПРЕДМЕТОВ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОСНАЩЕНИЯ

Торговые объекты общественного питания должны быть оснащены оборудованием и предметами материально-технического оснащения в соответствии с действующими нормативами.

Материалы, используемые для изготовления технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, а также моющие и

дезинфицирующие средства должны быть разрешены Минздравом Республики Беларусь.

Хранить моющие и дезинфицирующие средства следует в промаркированной посуде в специально выделенных местах.

Технологическое и холодильное оборудование размещают с учетом последовательности технологического процесса так, чтобы исключить встречные и перекрещивающиеся потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности на рабочих местах.

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку продуктов должно использоваться раздельное механическое оборудование, а в универсальных машинах — сменные механизмы.

Санитарная обработка технологического оборудования должна быть выполнена в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования.

Производственные и моечные ванны, а также производственные столы по окончании работы моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой.

Разрубочный стол для мяса должен быть изготовлен из твердых пород дерева, установлен на металлическую подставку и покрашен снаружи. По окончании работы его рабочую поверхность зачищают ножом и посыпают солью, а боковую поверхность моют горячей водой. По мере изнашивания и появления глубоких зарубин поверхность разрубочного стула спиливают.

Разделочные доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» — сырое мясо, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «МГ» — мясная гастрономия, «Зелень», «КО» — квашеные овощи, «Сельдь», «Х» — хлеб, «РГ» — рыбная гастрономия. Необходимо иметь достаточный запас разделочных досок. Разделочные ножи также должны быть промаркированы.

После каждой операции разделочные доски очищают ножом от остатков продукта, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены.

Производственный инвентарь и инструменты после промывки с добавлением моющих средств и ополаскивания следует ошпарить кипятком.

Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуде. На крупных торговых объектах общественного питания указанный инвентарь моется и хранится непосредственно в цехах — мясном, холодном и др.

Количество одновременно используемой посуды и приборов должно соответствовать нормам оснащения, но быть не менее тройного числа мест.

Запрещается использовать эмалированную посуду с поврежденной эмалью; алюминиевая и дюралюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Не допускается к применению столовая посуда с трещинами и отбитыми краями.

Посуда моется ручным способом или в механических моечных машинах.

Для мытья ручным способом организация общественного питания должна быть обеспечена 3-секционными ваннами для столовой посуды и 2-секционными ваннами для стеклянной посуды и столовых приборов.

В буфетах узкоспециализированных торговых объектов общественного питания с ограниченным ассортиментом допускается мытье всей посуды в 3-секционной ванне с первоочередным мытьем стеклянной посуды.

Независимо от наличия посудомоечной машины в моечной столовой посуды рекомендуется иметь 5-секционную моечную ванну. Моечные ванны должны быть обеспечены пробками промышленного производства и прокалированы по объему.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

– удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в специальные бачки для отходов;

– мытье в 1-й секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;

– мытье во 2-й секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в 1-й секции ванны;

– ополаскивание в 3-й секции ванны посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С или водой из гибкого шланга с душевой насадкой;

– просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производят в 2-секционной ванне в следующем порядке:

– мытье водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;

– ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С.

В ресторанах, кафе, барах разрешается дополнительно протирать стеклянную посуду и приборы чистыми полотенцами.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов 0,2%-ным раствором хлорной извести или хлорамина либо 0,1%-ным раствором гипохлорита кальция при температуре не ниже 50 °С в течение 10 мин.

Мытье кухонной посуды производят в 2-секционной ванне в следующем порядке:

– освобождение от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой; пригоревшую пищу следует отмочить теплой водой, добавив в нее кальцинированную соду;

– мытье травяными щетками или мочалками в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;

– ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

– просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5–0,7 м от пола. Чистые столовые приборы хранят в зале в ящиках-кассетах. Запрещается их хранение на подносах россыпью. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Щетки, мочалки для мытья посуды после окончания работы промывают в горячей воде, добавляя моющие средства, просушивают и

хранят
в специально выделенном месте.

Подносы после каждого использования протирают чистыми салфетками, а по окончании работы промывают в моечных столовой посуды горячей водой, добавляя моющие средства, ополаскивают и высушивают.

В моечных отделениях должны быть вывешены правила мытья посуды и инвентаря.

Мытье оборотной тары производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим маркировку «Продукты». Кузова таких машин изнутри отделываются оцинкованным железом или листовым алюминием и обеспечиваются стеллажами.

На каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов, должен быть санитарный паспорт, выданный учреждениями санитарно-эпидемиологической службы сроком не более чем на 6 месяцев.

Лица, сопровождающие продукты в пути и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь, и санитарную одежду (халат, рукавицы).

Скоропортящиеся продукты и кулинарные изделия перевозят в закрытой маркированной таре охлаждаемым или изотермическим автотранспортом.

Пищевые продукты, поступающие на склады организаций общественного питания, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, находиться в исправной чистой таре и сопровождаться документами, удостоверяющими их количество, а также

маркировочным ярлыком на каждом тарном месте (ящике, фляге, коробке) с указанной датой, часом изготовления и конечным сроком реализации.

Качество пищевых продуктов проверяется представителями службы контроля качества предприятия, а при наличии лаборатории — также работником лаборатории. На сырьевых филиалах контроль качества поступающих продовольственных товаров осуществляют заведующий производством или его заместитель, повар-бригадир, в буфетах — буфетчик.

Запрещается принимать:

- мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- сельскохозяйственную птицу и яйца без ветеринарного свидетельства, а также из неблагополучных по сальмонеллезу хозяйств;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности, бомбажные, деформированные банки, банки с ржавчиной, без маркировки, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с плесенью и признаками гнили;
- грибы свежие червивые, мятые;
- грибы соленые, маринованные, консервированные и сушеные без документа о качестве;
- скоропортящиеся продукты с истекшими сроками реализации или на грани его истечения;
- продукцию растениеводства без качественного удостоверения.

Должны соблюдаться требования к хранению продуктов, предотвращающие их порчу.

Принятые на хранение продукты перекладывают в чистую промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару или хранят в таре поставщика (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.).

При взвешивании продуктов запрещается их класть непосредственно на весы. Продукты должны взвешиваться в таре или на чистой клеенке, бумаге.

Продукты хранят согласно принятой классификации по условиям хранения: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб, мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи.

Сырые и готовые продукты должны храниться в отдельных холодильных камерах. Совместное их хранение (не более одних суток) с соответствующим разграничением допускается в небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов.

Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами «Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов» (прил. 3).

Камеры для хранения мяса должны быть оборудованы стеллажами с гигиеническим покрытием, легко поддающимся мойке, а при необходимости — подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали. Охлажденные мясные туши (полутуши, четвертины) подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

Субпродукты хранят в ящиках или мешках на стеллажах или подтоварниках.

Мороженую или охлажденную птицу хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках штабелями. Для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробками) рекомендуется прокладывать деревянные рейки.

Мороженую рыбу (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Запрещается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной, их необходимо хранить в специальной посуде и после использования промывать. Маркировочный ярлык на каждом тарном месте следует сохранять до полного использования продукции.

Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое — во флягах. Масло коровье, топленое и другие пищевые жиры нельзя хранить совместно с сильнопахнущими продуктами.

Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров (прямоугольный брусок, круглый) один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры. Мелкие сыры хранят в таре на полках или стеллажах.

Колбасы, окорока подвешивают на крючьях, сосиски хранят в таре поставщика или перетаривают в специальные короба.

Яйца в коробках хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях отдельно от других продуктов. Яичный порошок хранят в сухом помещении при температуре не выше +20 °С, меланж — в холодильной камере при температуре не выше –6 °С.

Растительное масло хранят в бочках, бидонах и другой таре.

Крупы и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях. При длительном хранении для предупреждения увлажнения муки мешки в штабелях периодически перекалывают из нижних рядов наверх. Небольшое количество крупы или муки хранят в пристенных ларях с крышкой; высота загружаемой в ларь муки, крупы не должна превышать 1 м. Лари периодически промывают 1%-ным раствором кальцинированной соды и хорошо просушивают.

Макаронные изделия хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Сахар, соль хранят в сухом помещении в таре поставщика.

Чай и кофе хранят в сухих проветриваемых помещениях.

Хлеб хранят в лотках на стеллажах, полках или в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.

В дверцах шкафов для хлеба должны быть отверстия для вентиляции. При уборке шкафов следует специальными щетками сметать крошки с полок и не реже 1 раза в неделю тщательно их протирать с использованием 1%-ного раствора столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом и темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи — в

бочках при температуре до 10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте.

Замороженные овощи и фрукты хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах; сушеные овощи, фрукты и грибы — в сухих, чистых, проветриваемых помещениях.

Вопрос о реализации нескоропортящихся продуктов с истекшим сроком хранения, но отвечающих требованиям нормативно-технической документации по органолептическим и физико-химическим показателям, может быть решен только после экспертизы.

При установлении факта порчи продуктов осуществляется их забраковка комиссией в установленном порядке с последующей передачей на корм животным по согласованию с органами ветнадзора.

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ И ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКЦИИ

При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий в торговых объектах общественного питания необходимо строго соблюдать поточность производственного процесса.

Количествоготавливаемых блюд и изделий должно соответствовать проектной мощности предприятия. Продукция готовится соответствующими партиями по мере ее реализации.

Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться отдельно в специально оборудованных цехах с использованием инвентаря с соответствующей маркировкой; на небольших предприятиях, не имеющих цехового деления, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание производится в дефростере при температуре от 0 до 6–8 °С в течение 3–5 дней, при отсутствии дефростера — в мясном цехе на стеллажах или производственных столах. Запрещается размораживать мясо мелкими кусками, а также в воде или около плиты. Не допускается повторное замораживание мяса. Размораживать мясо в микроволновых печах необходимо в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают и промывают проточной водой при помощи щетки. Места, где

имеются сгустки крови, клейма, ушибы, должны тщательно срезаться. Не допускается обмывать туши при помощи ветоши. По окончании работы щетки должны промываться растворами моющих средств, ополаскиваться и обдаваться кипятком.

Мясной фарш хранится не более 6 ч при температуре 2–6 °С. При отсутствии холода хранить фарш категорически запрещается.

Субпродукты дефростируют на воздухе или в воде (мозги, почки, рубцы). Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы вымачивают в холодной воде.

Тушки птицы размораживают на воздухе, при необходимости опаливают, затем тщательно промывают холодной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяются отдельные столы.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше 20 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду можно добавлять соль из расчета 7–10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе.

Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 2–6 °С не более 6 ч. Заправлять их следует непосредственно перед отпуском. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями, по мере спроса.

При приготовлении студня отваренные и подготовленные продукты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы или противни, охлаждают до 25 °С и хранят в холодильных шкафах в холодном цехе. Реализация студня допускается только при наличии холодильного оборудования (4 ± 2) °С.

Полуфабрикаты из рубленого мяса, мяса птицы обжаривают 3–5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250–280 °С в течение 5–7 мин. Допускается жарка полуфабрикатов в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250–270 °С в течение 20–25 мин.

При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 мин.

Органолептическими признаками готовности мясных изделий являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе продукта. При полной готовности птицы на изломе бедренной кости не должно быть красного или розового цвета.

Порционные куски рыбы и изделия из рыбного фарша жарят на разогретом жире с двух сторон до образования поджаристой корочки и легкого отделения мяса от кости в порционных кусках.

Приготовление кулинарных изделий в грилях осуществляют в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

При жарке изделий во фритюре необходимо соблюдать требования Инструкции по жарке изделий во фритюре в организациях общественного питания и контролю за качеством фритюрных жиров. В одном фритюре должно осуществляться не более 7 жарок, после чего он утилизируется. Приготовление блюд в микроволновой печи должно проводиться согласно прилагаемой к ней инструкции по эксплуатации.

Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5–7 мин и хранят до отпуска в горячем состоянии при температуре 75 °С не более трех часов.

Для приготовления начинки для пирожков и блинчиков фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне с жиром, периодически помешивая, не менее 5–7 мин. Готовая начинка должна быть использована в течение 2 ч после жарки.

Яйца для приготовления блюд на производстве обрабатывают в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности:

- теплым 1–2%-ным раствором питьевой или кальцинированной соды;
- раствором средства дезинфекции, соответствующего требованиям законодательства Республики Беларусь.

После этого яйца ополаскивают холодной водой и выкладывают на лотки или в другую посуду. Хранить в производственных цехах необработанное яйцо в кассетах не допускается. Яйца, которые нужно отваривать, обрабатываются только в первой емкости и ополаскиваются проточной водой.

Для приготовления яичницы-глазуни должно использоваться яйцо диетическое (с даты выработки которого прошло не более 7 сут).

Яичный порошок после просеивания, разведения водой и набухания в течение 30–40 мин сразу же подвергают кулинарной обработке.

Охлаждение киселей, компотов должно производиться в закрытом виде в помещении холодного цеха в емкостях, в которых они были приготовлены.

Гарниры должны промываться только горячей кипяченой водой.

В организации разрешается замораживание вторых блюд, гарниров, кулинарных изделий и полуфабрикатов с применением технологии шоковой заморозки при наличии соответствующих условий для ее соблюдения.

В организации запрещается:

- изготовление и продажа изделий из мясной обреси, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- приготовление макарон по-флотски;
- использование творога из непастеризованного молока;
- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- переливание кисломолочных напитков, соков, напитков из потребительской тары в котлы — они порционируются непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подаются на раздачу в заводской упаковке;
- использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога;
- изготовление овощных, мясных, рыбных, грибных консервов в герметичной таре;
- изготовление кисломолочных напитков;
- изготовление сушеной и вяленой рыбы;
- изготовление полуфабрикатов из сырых овощей накануне;

– изготовление сухих грибов.

Готовые кулинарные изделия (пирожки, чебуреки и др.), не реализованные по истечении 30 мин с момента снятия с плиты, должны быть помещены в холодильное оборудование, а впоследствии вторично разогреты в микроволновой печи в течение сроков годности.

Реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации должна осуществляться при наличии сопроводительных документов (удостоверения о качестве и безопасности, этикетки, листки-вкладыши).

При составлении меню 2–3-разового питания для организованных коллективов, закрытых учреждений одноименные блюда и гарниры не должны включаться в течение двух дней подряд.

Остатки приготовленных и нереализованных блюд по истечении установленного срока годности реализовывать запрещается.

Для раздачи готовых блюд в организации должна использоваться чистая, сухая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования). Повторно использовать одноразовую посуду и столовые приборы запрещается. Сервировать и порционировать блюда должны работники организации, используя одноразовые перчатки для каждого вида блюд.

Раздаточный инвентарь должен быть чистым и отдельным для каждого вида готового блюда.

При необходимости транспортировки готовых блюд они должны доставляться в термосах, термоконтейнерах или в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок годности горячих супов и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 часов (включая время их транспортировки).

В полевых условиях должно быть оборудовано соответствующей мебелью (столы, стулья и др.) место приема пищи, созданы условия для соблюдения правил личной гигиены (доставка питьевой воды во флягах для мытья рук, наличие мыла, разовых полотенец).

Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные организации должна использоваться чистая оборотная маркированная тара с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, для контакта с пищевыми продуктами.

При реализации пищевых продуктов должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых блюд.

Пищевые отходы в организации должны собираться в специальные промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами, которые до вывоза с организации помещаются в специально выделенные для этих целей охлаждаемые камеры или помещения.

Для мытья емкостей для пищевых отходов в организации должно выделяться место с подводкой горячей и холодной воды. Емкости после удаления отходов должны промываться моющими средствами, обрабатываться средствами дезинфекции, ополаскиваться горячей водой и просушиваться.

Для транспортировки пищевых отходов используются специально предназначенные для этих целей транспортные средства.

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ

Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, к производству пищевой продукции не допускаются.

Все вновь поступающие в организацию работники должны пройти гигиеническое обучение и воспитание в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции и обслуживании посетителей, должны

иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, возникновении нагноения и симптомов других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в учреждение здравоохранения для получения медицинской помощи.

Работники, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции, перед началом работы должны:

- надеть чистую санитарную одежду;
- подобрать волосы под косынку или колпак;
- двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

Во избежание попадания посторонних предметов в пищевую продукцию запрещается:

- вносить в производственные помещения организации и хранить в них мелкие стеклянные и металлические предметы;
- застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и др.).

Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды или в специальной одежде для работы на улице.

Каждый работник, непосредственно участвующий в процессе производства пищевой продукции, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике организации должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится каждую смену и по мере загрязнения.

Стирка и дезинфекция санитарной одежды должны проводиться в организации централизованно. Запрещается стирать санитарную одежду в домашних условиях.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации, должны:

- соблюдать правила личной гигиены;
- работать в производственных помещениях в санитарной одежде;

– принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в пищевую продукцию.

Инструменты, предназначенные для ремонтных работ, должны переноситься в специальных закрытых ящиках с ручками.

При выходе из производственных помещений на территорию организации и посещения бытовых помещений (туалеты, организации общественного питания, здравпункт и др.) работники должны снимать санитарную одежду.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

Особенно тщательно работники организации должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть руки следует:

- перед началом работы;
- после каждого перерыва в работе;
- при переходе от одной операции к другой;
- после соприкосновения с загрязненными предметами;
- дважды после посещения туалета: в тамбуре — после посещения туалета, до надевания санитарной одежды, на рабочем месте — непосредственно перед тем, как приступить к работе.

Ежедневно перед началом смены в помещениях холодного, горячего и кондитерского цехов организации, а также на производственных объектах, вырабатывающих мягкое мороженое, медицинский работник или другие ответственные за проведение проверки работники должны проводить осмотры открытых поверхностей тел работников организации на наличие гнойничковых заболеваний и заносить результаты в журнал по форме, представленной в прил. 4.

Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этой цели.

ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. *Гигиена питания* : учеб. для студ., обучающихся по специальности «Медико-профилактическое дело» / под ред. А. А. Королева. М. : АCADEMIA, 2006. С. 418–447.

Дополнительная

2. *О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека* : закон Респ. Беларусь от 29 июня 2003 г. № 217-3 : с доп. и изм. (2004, 2006, 2007, 2008 гг.). Режим доступа : <http://www.pravoby.info>. Дата доступа : 15.01.2014.

3. *О санитарно-эпидемическом благополучии населения* : закон Респ. Беларусь от 7 января 2012 г. № 340-3. Режим доступа : <http://www.pravoby.info>. Дата доступа : 17.01.2014.

4. *Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания* : санитарные нормы и правила, утвержденные постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 15 августа 2012 г. № 128, с изм., утвержденным постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 29 июля 2013 г. № 67, с доп., утвержденным постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 25 ноября 2014 г. № 78. Режим доступа : <http://minzdrav.gov.by>. Дата доступа : 16.02.2014.

**Производственные помещения для объектов общественного питания
малой производительности**

Помещения	Виды объектов общественного питания малой производительности	
	Кафе, бары, закусочные и другие объекты до 50 мест	Летнее, сезонное кафе, мини-кафе, кафетерий
Доготовочный цех	Не менее 15 м ^{2*}	Не менее 6 м ²
Кладовая	Не менее 5 м ^{2*}	Совмещена с доготовочным цехом
Моечная столовой посуды	Не менее 6 м ^{2**}	Организация работает на одноразовой посуде
Обеденный зал	Площадь определяется в зависимости от количества мест	Допускается установка столов на прилегающей территории, в том числе и для приема пищи стоя
Гардероб для работников	В зависимости от числа работающих ^{***}	Оборудуется шкаф (место) для хранения одежды
Гардероб для посетителей	В зависимости от типа объекта (гардероб или вешалка в зале)	Отсутствует
Санитарный узел для работников	1,5 м ²	Пользуются существующими санузлами либо биотуалетами
Санитарный узел для посетителей	1,5 м ^{2****}	Пользуются существующими санузлами либо биотуалетами

Примечание:

* При числе посадочных мест менее 20 или ежедневном поступлении продуктов допускается отсутствие.

** Устанавливается не менее двух моечных раковин, либо организация работает на одноразовой посуде. При площади доготовочного цеха более 20 м² может оборудоваться на ее площадях.

*** При количестве работающих не более трех человек допускается установка шкафа для одежды в проходных помещениях.

**** При количестве посадочных мест менее 20 допускается совмещение с санитарным узлом для работников.

АКТ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ СТОЛОВОЙ

1. Наименование и адрес столовой, контингент питающихся, количество посадочных мест, пропускная способность, ассортимент отпускаемых блюд и изделий.

2. *Размещение столовой:* в отдельном здании или части, территория двора, площадь, содержание, соседние объекты и объекты, расположенные во дворе, расстояние от них до столовой.

3. *Планировка столовой:* набор, взаиморасположение и площадь помещений, ориентация окон.

4. *Административно-бытовые помещения:* набор, площадь, расположение, санитарное состояние.

5. *Складские помещения:* набор, площадь, оборудование, наличие холода, температурный режим, сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов, состояние тары, наличие грызунов и насекомых, санитарное состояние.

6. *Производственные помещения:* набор, площадь, взаиморасположение, поступление продуктов из склада:

а) заготовочные помещения: набор, назначение, оборудование и его состояние, первичная обработка мяса, приготовление и хранение фарша, обработка рыбы, зелени и овощей, маркировка разделочных досок и ножей;

б) *холодный цех:* наличие холода, температурный режим, содержание, приготовление холодных закусок;

в) *кухня и раздаточная:* оборудование, посуда, их состояние и маркировка, приготовление горячих блюд, их температура при отпуске, хранение готовой пищи и сроки ее реализации;

г) *моечная кухонной посуды:* расположение, оборудование, способ мытья посуды, содержание помещения, наличие насекомых и грызунов, вытяжная вентиляция;

д) *моечная столовой посуды*: соблюдение поточности, оборудование, обеспечение холодной и горячей водой, способ и качество мытья тарелок, вилок, ложек и ножей, хранение чистой посуды, вытяжная вентиляция.

7. *Помещения для обслуживания посетителей*: набор, площадь, взаиморасположение:

а) *вестибюль*: гардероб, умывальник, туалет;

б) *обеденный зал*: площадь, ориентация окон, естественное освещение, оборудование, сервировка стола, обслуживание посетителей, санитарное состояние;

в) *буфет*: оборудование, наличие холода, умывальника, щипцов и ложечек, мытье стаканов, столовых приборов.

8. *Санитарно-техническое благоустройство помещений*: освещение, вентиляция, отопление, водоснабжение, сбор и удаление твердых и жидких отходов.

9. *Отделка и состояние полов, потолков и стен*.

10. *Содержание помещений*: режим текущей и генеральной уборки, применение дезинфицирующих, дезинсекционных и дератизационных препаратов.

11. *Обслуживающий персонал*: гигиеническая подготовка, прохождение медосмотров, соблюдение личной гигиены.

12. *Медицинская документация*: санитарный журнал, журнал «Здоровье», бракеражный журнал, журнал движения скоропортящихся продуктов.

13. *Гигиеническая оценка объекта*.

14. *Предложения по улучшению санитарно-гигиенического состояния*.

15. *Дата и подпись проводившего обследование*.

Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов

Наименование продукции	Срок хранения, ч	Температура хранения, °С
Мясная продукция		
<i>Полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (козлятины)</i>		
Крупнокусковые	48	от +2 до +6°
Мясо фасованное (от 0,25 до 1 кг)	36	от +2 до +6°
Порционные без панировки (вырезка: бифштекс натуральный; лангет; антрекот, ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.)	36	от +2 до +6°
Порционные в панировке (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель)	24	от +2 до +6°
Полуфабрикаты мясные рубленые: шницель натуральный рубленый, бифштекс рубленый, котлета натуральная, котлеты московские, домашние, киевские, люля-кебаб, бифштекс рубленый замороженный	12	от +2 до +6°
	48	не выше -5°
Фарши мясные, вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями и заготовочными предприятиями общественного питания: фарш натуральный (диетический и др.); фарш мясной замороженный; фарш комбинированный: мясной особый (с добавлением соевого белка); фарш для голубцов ленивых	12	от +2 до +6°
	18	от +2 до +6°
	12	от +2 до +6°
	12	от +2 до +6°
	6	от +2 до +6°
Пельмени, фрикадельки мясные замороженные	48	не выше -5°

<i>Полуфабрикаты из птицы и кроликов</i>		
Мясо охлажденное птицы и кроликов фасованное	48	от +2 до +6°
Мясо птицы и кроликов замороженное	72	от +2 до +6°
Полуфабрикаты из мяса птицы (тушка, подготовленная к кулинарной обработке; окорочек, филе, четвертина задняя, цыплята табака и любительские, бедро, голень, грудинка)	48	от +2 до +6°
<i>Кулинарные изделия из говядины, свинины, баранины (козлятины)</i>		
Мясо отварное, вырабатываемое централизованно на заготовочных объектах общественного питания (крупным куском для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд, в желе)	24	от +2 до +6°
Мясо отварное, приготовленное на объектах общественного питания, кроме заготовочных	12	от +2 до +6°
Мясо жареное, вырабатываемое на заготовочных объектах общественного питания, говядина и свинина жареные крупным куском для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанная на порции для вторых блюд в желе	48	от +2 до +6°

Продолжение приложения 3

Наименование продукции	Срок хранения, ч	Температура хранения, °С
Мясо жареное, приготовленное на всех объектах общественного питания, кроме заготовочных	24	от +2 до +6°
Студни мясные и мясо заливное	12	от +2 до +6°
Паштеты из мяса, печени и птицы, вырабатываемые промышленностью	24	от 0 до +2°
<i>Кулинарные изделия из птицы и кроликов</i>		
Тушки уток и цыплят запеченные	48	от +2 до +6°
Тушки птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	от +2 до +6°
Мясо птицы и кроликов жареное, приготовленное на объектах общественного питания, кроме заготовочных	24	от +2 до +6°
Птица отварная тушками, вырабатываемая централизованно на заготовочных предприятиях общественного питания и в птицеперерабатывающей промышленности	24	от +2 до +6°
Птица отварная тушками, приготовленная на всех объектах общественного питания, кроме заготовочных	18	от +2 до +6°
Котлеты из мяса птицы	12	от +2 до +6°

Яйца вареные	24	от +2 до +6°
<i>Колбасы и колбасные изделия</i>		
Холодец в оболочке	36	от +2 до +6°
Зельцы:		
высшего сорта;	48	от +2 до +6°
первого и второго сортов;	24	от +2 до +6°
третьего сорта;	12	от +2 до +6°
особый второго сорта	12	от +2 до +6°
Колбасы вареные:		
высшего сорта;	72	от +2 до +6°
первого и второго сортов;	48	от +2 до +6°
третьего сорта	24	от +2 до +6°
Сосиски и сардельки высшего, первого и второго сортов	48	от +2 до +6°
Колбасы ливерные:		
высшего и первого сортов;	48	от +2 до +6°
второго сорта;	24	от +2 до +6°
третьего сорта	12	от +2 до +6°
Колбасы кровяные:		
первого и второго сортов;	24	от +2 до +6°
третьего сорта;	12	от +2 до +6°
копченая первого сорта	48	от +2 до +6°
Вареные изделия в оболочке (ветчина ассорти, ветчина для завтрака, ветчина в оболочке и др.)	72	от +2 до +6°
Колбасы вареные высшего сорта из птицы	72	от +2 до +6°
Колбасы вареные из птицы первого сорта, сосиски	48	от +2 до +6°

Окончание приложения 3

Наименование продукции	Срок хранения	Температура хранения, °С
------------------------	---------------	--------------------------

	я, ч	
Рыбная продукция и морепродукты		
<i>Полуфабрикаты</i>		
Рыба всех наименований охлажденная	48	от 0 до -2°
Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые и глазированные	24	от 0 до -2°
Котлеты, биточки, фарш, зразы рыбно-картофельные, блинчики (без замораживания)	12	от -2 до +2°
Пельмени рыбные замороженные	48	от -4 до -6°
<i>Кулинарные изделия</i>		
Рыба всех наименований жареная	36	от +2 до +6°
Рыба всех наименований печеная	48	от +2 до +6°
Рыба всех наименований отварная	24	от +2 до +6°
Изделия рубленые из соленой рыбы (сельди, скумбрии, сардин и др.)	24	от +2 до +6°
Котлеты из рыбы всех наименований жареные	12	от +2 до +6°
Рыба заливная	24	от -2 до +2°
Молочные и кисломолочные продукты		
Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36	от +2 до +6°
Кефир	36	от +2 до +6°
Простокваша	24	от +2 до +6°
Сметана	72	от +2 до +6°
Диетическая сметана	48	от +2 до +6°
Творог:		
жирный и обезжиренный;	36	от +2 до +6°
диетический	24	от +2 до +6°
Сырково-творожные изделия	36	от 0 до +2°
Изделия творожные, кулинарные, вырабатываемые во всех торговых объектах общественного питания, кроме заготовочных: пудинг творожный жирный и полужирный.		
Зразы творожные с изюмом жирные и полужирные	24	от +2 до +6°
	36	от +2 до +6°

Сыр домашний	36	от +2 до +6°
Масло сливочное брусочками	6	от +2 до +6°
Продукция детских молочных кухонь	24	от +2 до +6°

Репозиторий БГМУ

Журнал результатов осмотров работников организации

Цех (бригада) _____

Начальник (бригадир) _____

Фамилия, имя, отчество (если таковое имеется)

№	Фамилия, имя, отчество (если таковое имеется)	Месяц/день								Принятые меры
		1	2	3	4	5	6	30	
1										
2										
Итого осмотрено										
В том числе отстранено										
Подпись медицинского работника или ответственного работника за проведение проверки										

Примечание:

1. В графе «Принятые меры» перечисляются меры, принятые в отношении лиц, отстраненных от работы, с указанием: даты, фамилии, имени, отчества (если таковое имеется), причин отстранения от работы, на какую работу переведен.

2. В графах «Месяц/день» отмечают результаты осмотра со следующими условными обозначениями: «з» — здоров; «о» — отстранен; «-» — не осмотрен; «б» — больничный; «в» — выходной; «отп» — отпуск.

Репозиторий БГМУ

ОГЛАВЛЕНИЕ

Мотивационная характеристика темы.....	3
Общие положения санитарных норм и правил	5
Методика санитарно-гигиенического обследования торговых объектов общественного питания.....	6
Санитарные правила для торговых объектов общественного питания	9
Санитарные требования к территории	9
Санитарные требования к водоснабжению и канализации.....	9
Санитарные требования к микроклимату и освещению в производственных помещениях.....	11
Требования к содержанию и эксплуатации производственных, вспомогательных и бытовых помещений	11
Требования к содержанию и эксплуатации оборудования и предметов материально-технического оснащения	12
Требования к обращению продукции в организации	15
Санитарные требования к обработке сырья и производству продукции	18
Требования к личной гигиене работников.....	22
Литература.....	24
Приложение 1	25
Приложение 2.....	26
Приложение 3.....	28
Приложение 4.....	31